



3
1
247
BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE - FIRENZE

Vol. 10
1871-72
1873-74

DIZIONARIO UNIVERSALE

Contenente ciò che spetta al **COMMERCIO**,
all' **ECONOMIA**, alla **STORIA NATURALE**,
alla **MARINA**, alle **SCIENZE**, ed **ARTI**
più comuni **Liberali** o **Meccaniche**

IN CUI

Oltre quello è stato pubblicato nelle ultime Edizioni
DEL SAVARY E DEL CHOMEL
VI SI RITROVANO

*Le notizie più profittevoli in ognuna di queste materie o insegnate e descritte
dagli Autori più accreditati, o introdotte e approvate
dall'uso corrente d'Europa;*

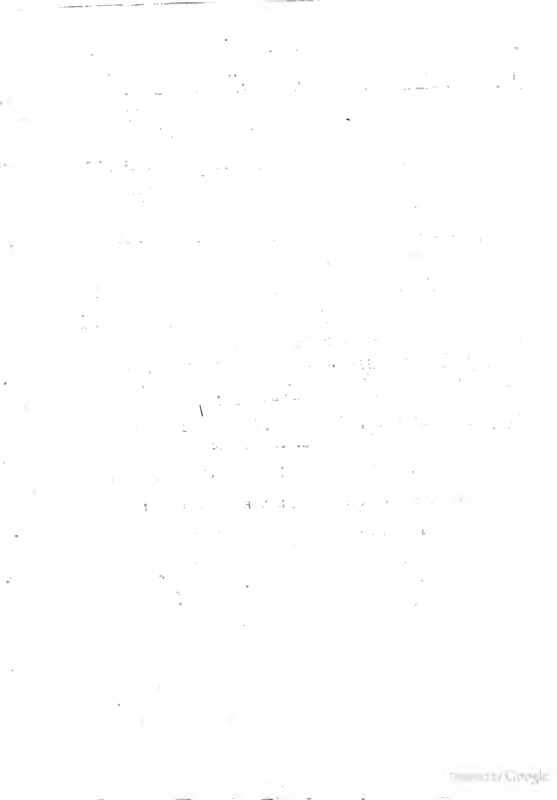
Al presente raccolte, disposte, ed illustrate con riflessioni
critiche e di erudizione

DA GIOVANFRANCESCO PIVATI
DOTTORE DELLE LEGGI
TOMO SECONDO.



IN VENEZIA,

APPRESSO STEFANO MONTI.
CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.
MDCCXLIV.



DIZIONARIO³ UNIVERSALE DICOMMERCIO, ECONOMICO, DE' CORPI SPETTANTI ALLA STORIA NATURALE, E DELLE ARTI PIU' COMUNI.

B



Seconda lettera dell' Alfabeto nelle nostre lingue di Europa e in molte altre ancora, come nell' Ebraica, Caldea, Siriaca, Ara-

ba, Greca, Latina ec. benchè in alcune altre sia con altr' ordine, come nell' Etiopica, in cui viene ad essere la nona, e la vigesima sesta nell' Armena. Per essere labiale tiene molta consonanza col P, col quale fu molte volte confusa appresso gli Antichi specialmente nelle sepolcrali come abbiamo dallo Spanemio, dal Grutero, ed altri.

Appresso gli Antichi era ancora numerale significando trecento, e con una linea sotto dinotava tremila, laddove con una spezie di accento sopra appresso i Greci vale per 200, e senza per 2. Per altro comunemente ne' casi di abbreviatura si adopera per dinotare v. g. un qualche addiettivo in termine di

B

Negozio o di danaio, specialmente in Venezia dove aggiunto all' V. dinota diverso valore della moneta di cui si parla, cosicchè quando la Cassa pubblica ordina che sieno dati ad una persona Ducati 100 B. V. vuol dire di Buona Valuta, cioè prima Ducati 100 effettivi, e poi l'aggio di 20 per 100.

B quadro in termine di Musica significa il tono naturale e ordinario, nè porta seco alcun contrassegno particolare.

B molle fa calare nella Musica un mezzo tono, e si segna sempre con un b cantando: v. g. il fa dov'è il b quadro fa il mi. Nel canto di b quadro evvi un tono intero dalla prima nota alla seconda, e nel b molle un semitono.

BA

BA. Borgata dell' Affrica del Regno di Arder nell' interno del Paese mezza lega discosta da Ioio, e tre giornate e mezzo da Jacain, dove sta

A ij un

un Fidalgo o sia Gentiluomo che vi comanda in nome del Re. E' circondata da un fosso, e bagnata da un fiume di acqua dolce, che sbocca in quello di Benin. La Compagnia delle Indie Occidentali delle Provincie Unite vi ha un magazzino, ed ogni quattroggiorni vi si tiene un mercato franco, e la mercanzia che ha maggiore spaccio, è il sale.

BAAT in Siamese, e in Cinese *Tical*, è un peso insieme e moneta, che corre, e che si usa in questi due Regni. Il Baat pesa all'incirca mezz'oncia. v. *Tical*.

BACAIM o **BASSIN**. Città marittima del Regno di Cambaja di ragione dei Portoghesi, il cui Commercio una volta considerabile al presente è decaduto.

BACANOR. Piazza importante del Canada alla Costa del Malabar, il cui Negoziato principale consiste in Pepe, e in Riso bianco, e nero, e i Portoghesi vi tengono alcune Fattorie. Ma siccome questa Città è distante solamente nove leghe da Mangalor, così parlando di quest'ultima, anch'essa una delle piazze di maggior importanza del Malabar, daremo notizia più estesa dell'una e dell'altra. v. *Mangalor*.

BACCALA' o **BACCALARE**: parola tratta dalla voce Spagnuola *Barcallao*. Questa è una sorta di pesce salato, secco, o affumicato noto e comune, da molti ancora conosciuto sotto il nome di *Merluzzo*. Vero è, che quest'ultimo è di specie e di grandezza diverso; ma siccome molti non riguardano la qualità del pesce particolare in tal guisa preparato, così sotto la voce generica di Baccalà comprendono il Merluzzo e gli altri pescitutti, che

freschi tengono una denominazione varia, giacchè nel sapore riescono fra se stessi non molto diversi. I Bascchesi lo chiamano tutto Baccalà o *Bacaliau*, e all'Isola di Terra Nuova danno il titolo d'Isola del Baccaliau a motivo del Merluzzo che vi si pesca e vi si apparecchia; e questo non ostante che vi sia un'altra Isola più piccola una lega discosta più specificamente detta *Bacaliau*.

In fatti il Baccalà è una specie di Merluzzo chiamato dagli Olandesi e da Tedeschi *Stoofvis*, tutto affatto simile a quello di Terra Nuova. Ritrovati in molti luoghi del Mare Meridionale, ma la maggior pescagione di esso fassi sulle Costiere dell'Isola d'Ivan-Fernando, 80 leghe al Ponente di Valpareisio sulle Costiere del Regno di Chill.

Uno di cognome d'Apremont Francese di nazione, ch'era stato soldato della guardia del Corpo del Re di Francia Lodovico XIV, fu il primo che insegnò agli Spagnuoli del Perù a pescare, ad apparecchiare, e a seccare questo Baccalà. In Venezia se ne fa gran consumo nel tempo della Quaresima, battendolo prima molto, e lasciandolo qualche tempo a molle nell'acqua, e si vende secco a pochi soldi alla libbra, pagando di gabella 3 lire e 2 soldi per ogni cento di peso per consumo. Circa poi la maniera di pescarlo e di aggiustarlo, comprendendolo noi pure per maggior facilità sotto il genere del Merluzzo, così a questa voce ne darem le notizie. v. *Merluzzo*.

BACCIA. Misura de' liquidi che si usa in qualche luogo della Lombardia, specialmente a Verona. Baccie 3 e mezzo fanno un mirro di Venezia, che è libbre 25, dunque

que Baccee 140 fanno libb. 1000 a misura Veneziana; e viene adesser la sesta parte d'un'altra misura detta brenta. v. *Brenta*.

BACCELLO. Questo è il guscio, nel quale nascono e crescono i piselli, fave, ed altri legumi.

BACCHERA. Questa è una pianta le cui foglie sono aspre di grandezza mediocre tra la viola di Marzo, ed il verbasco: il suo gambo ha molti angoli dell' altezza di un gomito, daddove escono molti getti. Il suo fiore è rosso tirante al bianco ed odoroso, e le sue radici sono simili a quelle dell' elleboro nero, che hanno anche l'odore del cinnamomo.

Questa pianta cresce d'ordinario in luoghi aspri e secchi, e se ne trova particolarmente vicino a Roma, e fiorisce nei mesi di Luglio ed Agosto.

E' calida, disseccante ed aperitiva, e la sua radice bollita nell'acqua serve alle convulsioni, alle rotture, e alla mancanza di respiro, come pure alla tosse invecchiata, alla difficoltà dell' orina, e al provocamento de' mestruai. Polverizzata è di buon odore, ed è propria per metterli nelle casse per dar loro un grato odore. Le sue foglie in cataplasma sono buone pel dolor di testa, e alle infiammazioni degli occhj.

BACCETTA. Gli Ungheri nominano così un certo pezzo di legno rotondo, che va sempre diminuendosi di grossezza dal mezzo sino all' estremità come un fuso, del quale servono per unire i loro cuoj coi piedi. v. *Unghero*.

Bacchetta serve anche ai Concia-cuoj, i quali sopra questo pezzetto di legno stendono i loro cuoj
Dizion. Univer. Tom. II.

per seccarli dopo averli cavati dall'acqua e dai battitoj. v. *Concia-cuoj*.

Con tal nome ancora i Pittori chiamano l'appoggiamano, piccolo legno per ordinario involto nella cima, che appoggiano sulla tela per sostener la mano finchè stendono col pennello i loro colori. v. *Pittore, Pittura, o Appoggiamano*.

Bacchetta da fucile, o altra arma da fuoco è una lunga verga di legno, di balena, o di ferro, che serve a caricare e scaricare queste arme. Ella si aggiusta nel lungo del fusto, ed è ferrata da due o tre anelli piccoli di ferro o di ottone. Quelle di balena o di legno sono quasi tutte ferrate dalle due estremità come si è detto di sopra al suo articolo, daddove cavano le loro bacchette, e del commercio che fanno. v. *Arcobugiere*.

Bacchetta dicesi ancora una stoffa di lana non ispinata. v. *Baietta*.

Bacchetta da stoppino. I Cerajuoli che fanno candele da tavola, adoperano certe grosse bacchette di circa tre quarti d'oncia di diametro, sulle quali infilano i loro stoppini sino all' estremità; ed ogni bacchetta tiene circa 300 libbre di candele.

Bacchette da candela sono men grosse delle prime, nelle quali le infilano quando quelle sono finite, portandole poscia al prato per dar loro l'ultima bianchezza.

Bacchetta è anche uno stromento fatto di un ramo di nocciuolo forcuta, inventato sul principio del passato secolo, che serve, come alcuni pretendono, per iscoprire parecchie cose nascoste sotterra, come sorgenti d'acque, minere metalli-

A iij che,

che, le cose rubate o perdute, o finalmente dei tesori. Il Vallemont è stato fra i Francesi il solo, che ne ha fatto un Trattato col nome della *Fisica occulta* impresso a Parigi nel 1696 in 12, il quale aveva molto accreditato le virtù attribuite a questa verga, con discorsi tanto plausibili, quanto ripieni di molte erudizioni; ma per fatalità l'opinione, ch'egli avea impressa in suo favore, non potè mantenersi a fronte delle rigorose sperienze, che da uomini dotti, abili e sinceri furono fatte. I tesori che restano ancora sepolti, non meno che le ricche miniere in molti luoghi del Mondo, non sarebbero più soggetti a questa disgrazia, se fosse vero ciò che raccontano della bacchetta divinatoria.

Questo è quanto può bastare su tal proposito, giacchè riuscirebbe troppo difficile il far ravvedere alcuni anche di qualche considerazione, che mostransi ancor persuasi dalle pretese sperienze di questa bacchetta, malgrado ciò che dissero il Mallebranche ed il Bayle, e molti altri Studiosi. Il Vallemont è stato in particolare confutato da un Autore anonimo, che compose un'opera col titolo di *Lettere che scoprono l'illusione de' Filosofi sulla bacchetta, e distruggono i loro sistemi*. Aggiungasi ancora l'utile che avrebbe recato una tale bacchetta al Commercio, e particolarmente nelle Indie.

BACHÈCA. Così chiamano i Toscani una cassetta coperta di vetro, nella quale gli Orefici tengono le loro gioie per farne mostra.

BACHIAM. La maggiore delle cinque Isole Molucche dove gli Olandesi tengono due Porti. Non ab-

bonda molto in garofani, e viene governata da un Re, al quale gli Olandesi pagano una pensione di 700 Risdaleri per le ultime convenzioni, come diremo più estesamente parlando delle Molucche. I Forti che sono in quest' Isola, sono Berneveld sulla Costa di Labura, e Gemmedura entro terra. v. *Molucche*.

BACHIERE. Cotone di mediocre qualità, di cui si fa qualche negozio alle Smirne. Non se ne spacciano che 4 in 5 quintali all'anno, e si vendono da 8 in 10 Piastre al quintale. Paga in Marsiglia e al Ponte di Beauvoisin il diritto di 20 per cento sul piede di 48 libbre per quintale. v. *Corone*.

BACILE. Spezie di piatto grande un poco profondo, che serve a lavar le mani, adornare una credenziera, e per una tavola per le carni o frutta.

Sonovi molte cose nel Commercio intervenienti a diversi Maftri delle Comunità delle Arti e Mestieri, che si chiamano Bacili, o per la somiglianza grande che tengono; o perchè almeno vi hanno qualche rapporto.

Bacili di bilancia chiamansi que' due pezzi di rame o di ottone in forma di piatto profondo senza estremità, nell'uno de' quali si mette il peso, e nell'altro oro, argento, merci, droghe, o derrate, che si vogliono pesare per rilevarne il prezzo e 'l valore. Ciascun Bacile sta pendente dall'estremità dell'asta della bilancia con tre corde, che si uniscono insieme in un'anello. v. *Bilancia*.

Bacile da Chirurgo o Barbiero è quell'utensile di metallo, o maiolica rotondo abbasso e d'intorno spar-

so

fo con una incavatura nel mezzo dell'orlo, che adoperano i Chirurghi e Barbieri per mettervi l'acqua da lavar coloro che si vogliono radere. Usano i Barbieri sulla propria bottega far dipingere per. Insegna dei bacili, rasoj, ed altro, ed in Francia dacchè sono stati eretti in Corpo di Comunità, resta ingiunto loro dagli Statuti di metterne per Insegna sulle botteghe con questa differenza, che quei dei Chirurghi sieno gialli, e quei dei Barbieri debbano esser bianchi.

I Vendi-arrosto e Cuochi chiamano Bacili alcuni piatti grandi, che imbandiscono con uccellami ed altre carni, allorchè sono allestite e picottate.

BACINELLA O CONCA. Termine de' Lavoratori di monete. Questo è un vaso grande di rame, in cui fanno bollire le verghe per dar loro l'imbiancamento. Gli Orefici si servono di questa Bacinella per li loro lavori, ed i Fonditori per far seccare la sabbia. v. *Zecca*: e *Imbiancamento*.

BACINETTO. Sorta di celata, forse così detto per aver qualche cosa di simile col bacino.

BACINO lo stesso che *Bacile*. v. *Bacile*.

BACINO DI PIOMBO. Termine dell'Arte di quelli che lavorano in piombo, Questa è una spezie di conca, che riceve l'acqua delle grondaie, che stanno intorno ai coperti delle case, daddove poi cade nei tubi o canali di piombo. Ve ne sono di quadrati ed altri fatti a guisa d'imbottatoio. Questi lavoratori pagano un tanto al peso. Veggasi dove si parla del piombo, che si darà il prezzo di tutti i lavori di questo metallo, che si adoperano nelle fabbriche.

BACIO significa un sito od una spiaggia volta a Tramontana.

BACIUCCIO. Sorta di erba.

BACO DA SETA, che corrottamente dicesi *Cavaliere* questo è un insetto che fa la seta. Allorchè egli è arrivato alla sua giusta grandezza, viene della grossezza di una penna di cigno, e di due oncie in circa di lunghezza. Chiamansi femenze le uova che servono alla propagazione della sua spezie, e le produce allor ch'è divenuto farfalla; ogni sorta di femenza però non è buona a riprodurre questi animalucci, ma solamente dopo la congiunzione delle farfalle maschi colle femmine riesce per far uscire nuovi Bachi.

Le femenze di Spagna, di Bologna e di Bergamo sono le migliori, quando non se ne potessero avere di quelle di Sicilia, e sebbene la femenza possa sbucciarsi da se stessa, ciò nulla ostante coloro che s'impiegano nel nodrimento di questi Bachi, procurano di affrettarne la produzione col servirsi di un calore esterno.

Alloraquando n' esce l'insetto ch'è grosso quanto una femenza di papavero, tiene il colore grigio, un poco oscuro dalla testa in fuori ch'è nera, ed a misura che s'ingrossisce e si allunga, diviene ancora più chiaro di colore, e dopo quattro differenti mutazioni, ne quali si cangia di pelle, viene del suo color naturale, ch'è bianchiccio un pò tirante al giallo: tiene quattordici piedi, sei nella parte anteriore, ed otto nella deretana, che sono più lunghi, ed ha il corpo diviso in ispazj a foggia di anelli.

Consiste il suo nodrimento in foglie di gelsò bianco, che se gli som-

ministrano più volte al giorno, finchè lavora nel suo bozzolo. Egli è di una estrema delicatezza, e i cattivi odori, lo strepito grande, principalmente quello de' tuoni, l'umidità e 'l fiato delle persone che si avvicinano, sono bastevoli a farlo ammalare, e bene spesso morire.

Il filamento della seta è così naturale a questo insetto, che nella stessa nascita se gli vede uscir dallo stomaco, che serve a lui per attaccarsi e fermarsi nella guisa stessa de' ragnatelli, e con questo sei settimane dopo il nascimento comincia a lavorare il suo bozzolo. Quando principia ad ingiallire, e ad essere mezzo trasparente, è segno, ch'è pronto a filare da se medesimo, e senza soccorso in luogo a lui comodo. Per aiutarlo però, coloro che lo governano, apparecchiano alcune tavole con molti rami di ginestro od altro, sui quali facendo lavora il proprio guscio sulla forma di un' uovo, riuscendo quello della femmina più rotondo da una parte, che dall' altra.

Per attaccare la seta e formare il bozzolo, si servono questi animalucci di una gomma, che la natura concuocce nelle loro piccole viscere, e ch'è viscosissima. I più pigri si pongono in un cartoccio ove sono come sforzati ad avanzare il lavoro. Vi vuole un giorno almeno per distendere e assicurare questa ragna; nel secondo la contornano e formano il bozzolo; nel terzo finiscono di nascondervisi; e negli altri giorni seguenti lo fortificano e perfezionano.

Allorchè sono rinchiusi, e che l'opera è finita, si mutano per dir così di natura, e diventano a guisa di una fava per la similitudine che

tengono in questo stato con tal legume. Per moltiplicarli ed averne la femenza si scelgono i bozzoli più belli, tanti di maschi, che di femmine, cosa che si conosce dalla forma, essendo quello del maschio meno unito, e puntito nelle due estremità, e quello della femmina all' incontro puntito da una parte, e rotondo dall' altra come abbiamo accennato.

Venuto che sia il tempo della loro secondità, aprono da se stessi il guscio, ed escono in forma di farfalle bianche con quattro ale, sei gambe, due corna, e due spezie d'occhi assai neri, e senza lucido alcuno, ed una parte della loro cute è pelosa come il velluto. I maschi sono più vivi, e battono le ale, e le femmine più pesanti a motivo della femenza, che leva loro una parte del moto.

Queste farfalle non si nodriscono finchè vivono, non avendo preso nodrimento veruno, nè pure ne' gusci per lo spazio di 15 in 16 giorni che vi sono state rinchiuse. Vi lasciano allor ch' escono due delle loro spoglie, una che tenevano finchè furono vermi, e l' altra che prefero finchè furono fave, e come diconsi comunemente *bigatti*.

Essendosi congiunte le farfalle, le femmine partoriscono e producono le semenze, le une più abbondanti delle altre. Il numero ordinario è di 300. Nella campagna queste semenze, come tutte quelle degli altri Bachi trasformati in farfalle, si attaccano sopra i rami più vicini a quelli, ne' quali i Bachi vi hanno fatto il loro bozzolo, ma quelle dei Bachi nodriti in casa si ricevono sopra carta preparata espressamente da coloro che ne tengono cura.

Ma.

*Maniera di nodrire e governare i
Bacchi da seta.*

Per nodrire ed allevare perfettamente questi animalletti bisogna cavarne le regole principalmente dalla cognizione del naturale, che il Sole e la Luna hanno comunicato a questo animaluccio così prezioso, mentre conciossiachè la natura l'abbì assoggettato a quattro differenti malattie, che gli sopraggiungono in un mese, lo attacca ognuna di otto in otto giorni, secondo le quattro differenti mutazioni che la Luna prende in un mese: e così pure il Sole tiene la facoltà di renderlo liberale o parco nella seta, poichè s'egli la produce nel tempo che questo Pianeta a noi si avvicina, mediante la sua virtù fa, che abbondante sia il frutto, ed allo 'ncontro non riesce di un così grande profitto se sene allontana. Vero è adunque, che tenendo egli una simpatia così stretta con questi due Astri, bisogna governarlo in maniera, che col favore della loro influenza produca della seta in abbondanza.

Quindi è che la massima generale consiste in questo, che la semenza sia nata affatto sei in sette giorni prima della nuova Luna di Aprile, e ciò per tre ragioni. Prima affinchè la malattia sopravvenga ai Bacchi precisamente nel giorno del cangiamento di ciascun quarto della Luna, e che con questo mezzo ne restino liberi più presto. In secondo luogo poichè dovendo questi produrre la seta in sei o sette settimane, cosa che riuscirà certamente, se faranno nodriti ed allevati come diremo, e venendo a nascere nel tempo sopracennato, accade-

rà, che sei o sette settimane dopo faranno la seta nella forza della Luna del mese seguente, che sarà nel primo quarto, o sul principio del Plenilunio. Finalmente perchè nascendo la semenza in questo tempo, il Sole si ritrova nella sua maggior forza e vigore per avvicinarsi ancora a noi, allora quando i Bacchi faranno pronti a produrre la seta.

Queste sono osservazioni da farsi, purchè in questo tempo in cui si fanno nascere, si possa ritrovar loro nodrimento, e perchè vi sono alcuni luoghi gli uni più freddi degli altri, ne quali il gelfo bianco a motivo del freddo non ha per anche gettate le foglie a tempo, così bisognerà supplire coll'arte alla mancanza della natura.

L'artificio dunque da praticarsi si è, che bisogna avere una piccola quantità di questi gelfi giovani, ovvero quelli che non hanno il comodo, potranno farne dei semenzaj sopra qualche luogo eminente, o in altro, in cui il Sole di Oriente e di Mezzogiorno percuota con forza, cosa che farà spuntare la foglia a questi arboscelli 10 o 12 giorni prima degli altri, e ciò coll'esperienza si conosce esser vero; poscia se ne potrà dare ai Bacchi una volta al giorno finchè si aumenti, osservando la regola che faremo per dare.

Se poi fossero nati 3 o 4 giorni prima che i gelfi abbiano prodotta la foglia, si darà loro qualche poco di foglia di lattuga, o di rovo, oppure si potranno azzardare uno o due gelfi di seconda età, cioè dalli 6 anni fino a 12, gittando al piede di essi giornalmente dell'acqua calda fin tanto che la foglia sia del

del tutto uscita, e avendola raccolta tutta, si adacqueranno poscia con acqua fredda, per fare che con questo mezzo quel poco di virtù in essi rimasta faccia produrre nuove radici e nuovi getti. Giungendo poscia all'Autunno, se si scorge, che la radice che averà ricevuta l'acqua calda, sia morta, o poco vigorosa, si potrà tagliare, lasciando la nuova prodotta di fresco; e con questo mezzo si potranno nodrire i Bachi, e conservare eziandio gli alberi. Si possono scavare ancora tre piedi d'intorno, e tanto di profondità quanto basta per iscoprire tutte le radici, sicchè scoperte che sieno, si possano ricoprire con calce viva, e col terreno di sopra. Ciò fatto s'innaffieranno per 8 giorni con acqua fredda una volta al giorno, e tosto che si vedranno gonfiarsi i bottoni, bisognerà star attenti di coprirli ogni sera con un panno o lenzuolo per guardarli dal freddo, che potesse sopravvenire per accidente. L'invenzione per altro è sicura, benchè si perdano gli alberi; che però per meglio riuscire si prenda il verde sotto la corteccia ossia pelle del legno dei getti di essi, e tritata minutamente si dia ai Bachi, i quali con questo mezzo viveranno finchè gli altri arborescelli abbiano fatto la foglia.

Per far nascere la semenza dei Bachi.

Dividasi questa semenza secondo la quantità de' Bachi che si avrà desiderio di nodrire, e per lo più di due in due oncie, e avvogliandola in una pezza di lino o di cotone, fra il giorno si potrà tenere nella sacoccia, oppure le donne di casa nel proprio seno, e

la notte nel letto; il che si continuerà per lo spazio di tre giorni senza guardarla, per non fare che prendendo l'aria si raffreddi.

Nel terzo giorno si guarda, e se non sono per anche nati i Bachi, si potrà continuare per altri due o tre giorni, durante i quali senza dubbio dovranno uscire, e sbucciati che sieno, non si leveranno, ma con tutta la pezza si chiuderanno in una scatola di abete od altro, e in disotto si potrà mettere sopra detta semenza della carta della grandezza della scatola tutta forata, e minutamente frastragliata con sopra alcune foglie di gelso delle più tenere, e in mancanza di queste quel nodrimento, di cui sopra abbiamo fatta menzione.

Maniera di allevare i Bachi appena nati.

Subito che si vedranno uscire attraverso della carta, e salir sulla foglia, si potranno levar dolcemente insieme col loro nodrimento, e collocarli in altra scatola, e chiudendo di nuovo, il resto della prima si metterà fra due cuscini riscaldati, o sotto la coltrice del letto, e allora visitandoli due o tre volte al giorno, si leveranno quelli che saranno usciti a misura che anderanno nascendo, replicandone l'operazione finchè si vegga finita la semenza.

Si anderanno mettendo di mano in mano che nascono separatamente in diverse scatole o carte senza meschiarli, e si terranno al caldo, affinchè sapendo il tempo, in cui li sorprende la prima malattia, se ne possano prevenire gli accidenti.

Abbiam detto, che se non si tengono foglie nel tempo, che si desidera

sidera farli nascere, potrà servir loro quella pellicola verde, che sta sotto la corteccia dei getti o rammoscelli de' gelsi tritandola minutamente, e ciò dalla pratica non solo fu comprovato, ma la stessa ragione celo persuade atteso che si conobbe, che questa altro non è che il sugo ed il liquore, che appetiscono i Bachi nella foglia pel proprio nodrimento; tanto è vero che se la foglia è secca, i Bachi non la mangiano, ma vi passano sopra.

Tre sono le spezie delle foglie, cioè di gelfo nero, che fa le more di questo colore, di gelfo bianco, che fa il frutto piccolo e rosso, e di gelfo bianco, che fa il frutto bianco. Quest'ultima è la foglia amata più dai Bachi, e fa che producano una seta bellissima e lucida, ed in mancanza quella dell'albero che rende il frutto rosso, è assai buona; ma se mancassero amendue, quella del nero, ch'è rotonda, larga, un pò rozza, e più densa dell'altre due, non riesce cattiva.

Quando si tiene foglia a sufficienza di una stessa spezie di gelfo, non bisogna far alcuna mescolanza con altra di spezie diverse, ma fa d'uopo al possibile procurar di nodrirli con una sola, e principalmente se si hanno nodrito prima con quella di gelfo nero, bisogna guardare di non dar loro di quella del bianco, perch'essendo questa più diligata ne mangierebbono più del bisogno, e con questo mezzo si farebbero cagionevoli, e morrebbero; bensì allo 'ncontro se si avesse incominciato a nodrirli colla foglia bianca, e mancasse, si potrà seguitare fino alla fine con quella del nero.

Maniera di governarli in ciascuna età.

La prima età del Baco da seta è dal giorno della sua nascita fino alla prima malattia, che però vi vorranno dei piccoli germogli, e della foglia più tenera.

Nella seconda e terza fino alla quarta età, che si distinguono e conoscono mediante la terza e quarta malattia, si susseguiterà nella guisa stessa.

Passata che averanno la quarta, finchè producono la seta, hanno bisogno di foglia forte e nodrita, e non di rampolli nell'alto o basso de' rami, odì qualsiasi altro luogo quantunque larga sia la foglia, mentre questa essendo tenera, il nodrimento riesce loro costaggradevole, che mangiandone troppa periscono, o diventano malaticci, e in questa maniera è per essi un veleno. Fa d'uopo per tanto compartirgliene la raccolta.

Deesi cominciare giornalmente a raccogliere tutti i rampolli del basso senza toccare in altri luoghi, e colti che saranno, si dovranno prendere le sommità e tutto l'intorno, e così si potrà continuare in ogni albero. Fatto questo si raccoglierà intieramente il restante, un'albero dopo l'altro di giorno in giorno giusta il bisogno; avendo mira di conservar quella dei più vecchj per darla a' Bachi, che saranno pronti alla produzione della seta, e raccoglierla prima che cada la rugiada.

Ne' tempi oscuri e nuvolosi, ne' quali vi sia apparenza di pioggia, bisognerà coglierne per due giorni, e metterla in un luogo alto, chiaro ed aperto, oppure in altro che non sia soggetto ad umidi-

tà:

tà : cogliendola poi in un giorno chiaro e sereno, farà d' uopo collocarla in un luogo basso e fresco, in cui non si senta alcun cattivo odore, ma non nella cantina, perchè essendo troppo umida, la foglia riceve l'umidità : non ostante però se la necessità portasse a collocarvela, si potrà prima di distribuir la a' Bachi, farle prendere un pò d'aria per lo spazio di un' ora.

La foglia che ha vicina l' edera, è un veleno per questi animalucci, che però bisogna procurar d' impedire, che quest' erba non si attacchi a' gelsi. Nel raccogliarla non bisogna aver maneggiato cosa alcuna che abbia odore, essendo questo contrario a' Bachi, ma per coglierla bene è necessario che chi fa una tal funzione, abbia la cognizione medesima di essi, quanto colui che li governa : e in questa guisa nato che farà il Baco da seta, e ritrovato il nodrimento, resterà di rinvenire un luogo proprio per situarlo.

La scelta di questo dipende dal clima, perchè ne' paesi, ne' quali il caldo è eccessivo, la situazione potrà essere in un luogo basso : mentre allo' incontro in un clima freddo faranno proprie le camere del primo, e secondo piano coi fori e finestre ben chiuse, affinchè la pioggia, il vento e freddo non li danneggino, e che i topi e altri insetti non li mangino.

Le camere delle quali si compiaciono più, sono quelle del secondo piano dell' altezza di una pertica e mezzo, ossia dieci piedi, e non molto lunghe, le quali riescono solamente ne' paesi caldi ; e bisognerà procurare, che non abbiano alcuna puzza o odore cattivo, ma bensì

per quanto si può colle finestre al Levante e al Mezzogiorno.

Durante la loro piccolezza si dovranno collocare in piccole stanze calde, e se allo' incontro fossero fredde, si potranno riscaldare temperatamente colle brage poste in un vaso di terra.

L' umidità, il freddo e l' eccessivo calore sono loro contrarj, ed ogni luogo nel caso di necessità o alto o basso che sia, purchè non abbia alcuna di queste qualità, è buono per essi.

Finchè sono piccoli bisogna guardarli dall' aria al possibile, ed allorchè hanno passata la terza malattia fin tanto che producono la seta, concedergliela a misura che si conosce l' eccesso del caldo.

Molti sono i venti contrarj ai Bachi da seta, fra i quali quello del Settentrione, a tale che fa d' uopo aver mira con qual vento si concede loro l' aria ; non così però quello del Mezzogiorno, che riesce buonissimo, ma non per questo si debbono lasciar sempre aperte da questa parte le finestre, se non quando il caldo sarà grande, e il tempo chiaro e sereno. Passato il gran calore del giorno, si apriranno, lasciandole così per due o tre ore, e lo stesso si dovrà eseguire quando la camera in cui sono collocati, si sia riempita di un' aria calda, o di un cattivo odore a motivo del calore di essi. Situati in questa forma tali animalucci, bisogna aver cura di nodrirli ed allevarli, e si osserverà quanto fiammo per dire.

Dopo la nascita loro fino alla prima malattia si procuri, che la foglia sia colta nel punto che si dà ad essi a mangiare ; e dopo la prima malattia fino alla produzione della seta dovrà esser raccolta da

un

un giorno all'altro continuando a dargliela così condizionata nella forma suddetta. La malattia li sorprenderà sei o sette giorni dopo il nascimento, e se sono nati ed usciti di buona razza, non durerà che due in tre giorni, e si conosceranno allorchè si vedrà cominciare un poco ad imbianchirsi l'estremità della bocca, e gonfiarsi insensibilmente la testa guardandoli ben da vicino.

Quando cominciano ad esser ristucchi, i forti stanno quattro o sei giorni, ed i deboli otto prima di produrre la seta: si somministrerà loro la foglia da un'ora all'altra, mentre in questo tempo divengono infaziabili per essere in istato di perfetta salute, e nel più forte del calor naturale, digerendo molto, e convertendo il più sottile di ciò che digeriscono in seta, onde vi si ricerca molt'assistenza, ed è necessario, che il nodrimento sia abbondante sera e mattina, e in ogni ora, dovendone star soggetti per ricavarne profitto.

Bisogna però guardare di non meschiare i grossi coi piccolli, che sieno nati da diversi giorni, perchè se si meschiassero, potrebbe succedere che alcuni dei grossi non fossero sani, e di più non si averebbe alcuna regola di dar loro la foglia. Quindi fa di mestieri, che di mano in mano che nascono, si pongano appartati e senza confusione.

La regola non dee esser la stessa allorchè sono sani, e quando sono malati. Si potrà bensì tenere il metodo sovraccennato nel dar loro la foglia, ma non in tanta quantità, come se fossero sani, somministrandola molto chiara.

Essendo ancor giovani debbono finchè abbiano passata la prima ma-

lattia tenerli un pò rinchiusi, e le foglie coperte da' Bachi debbono star unite e toccarsi: che però non bisogna mettergliel in guisa che l'una sia sopra l'altra, mentre con questo s'impedirebbe il nodrimento a quelli di sotto; ma passata la prima malattia si potranno schiarire a misura che anderanno crescendo.

Allorchè cominciano a farsi ristucchi si tengano ben chiari, mentre altrimenti il gran calore coll'umidità ch'è in essi, li farebbe putrefare per essere il caldo ed umido i principj della putrefazione.

Se si addormentano (che così chiamano le malattie loro) in tempo di pioggia, si sminuisca il nodrimento, e prima di darglielo si profumino con incenso gettato sopra accesi carboni lasciandovelo nella stanza; poichè in questo tempo i profumi sono loro più necessarj del cibo. Quello del vino e dell'aceto riesce buonissimo, e perciò fare dee si riscaldare una pietra, e poscia gettarvi sopra l'aceto o'l vino, e farà loro necessario principalmente quando vogliono produrre la seta, dando loro quest'odore coraggio e vivacità per salire.

Ogni sorta di odore, purchè non sia molto violento come il muschio e le spezierie, ma bensì dolce come timo, lavanda, rosmarino, finocchio in erba, ed altro di tal natura, è perfettissimo, e l'odore cattivo è per essi una peste.

Nessuno dovrà frequentare la stanza in cui sono situati, se non quello che averà costume di nodarli, e principalmente nessuna donna nel tempo delle sue purgazioni, perchè allora farebbero i suoi effluvj per essi molto noceroli.

Allorchè si vorrà levare il canniccio

cio sopra cui stanno, non si dovrà ciò fare finchè sono malati, ma bensì quando sani, e prima che sieno attaccati dalla malattia, mentre allo'ncontro riceverebbero non poco danno.

Fa di mestieri per massima tenerli netti, e più puliti che si può, specialmente passata che abbiano la quarta malattia, nel qual tempo si ricercano parecchi canniccj.

Dopo la prima malattia, e nell'avvicinarsi della seconda si dia loro la foglia due volte al giorno in poca quantità sera e mattina. Si conoscerà il guarimento dallo sgonfiarsi della bocca, nel quale stato di salute perseverano quattro in cinque giorni al più, e si potrà prevedere la seconda dall'enfiagione del capo, come sopra.

Passata questa il nodrimento dovrà essere replicato due volte al giorno sera e mattina, e lasceranno le spoglie primiere restando col capo sgonfiato, che si ritorna ad enfiare nel cader nella terza; dalla quale uscendo eziandio si dovrà somministrare ad essi la foglia tre volte al giorno mattina, mezzogiorno, e sera, ed in questa pure si spoglieranno il capo, ventre, e piedi della pelle, e resteranno sfolci colla coda larga e sparsa, e cadendo nella quarta si gonfiano tutto il corpo.

Risanati ancor da questa, finchè cominciano ad esser rifiucchi, che farà il quarto o sesto giorno dopo se sono vigorosi, ed otto o dieci se sono deboli, si dovranno cibare quattro volte al giorno; cioè la mattina per tempo, verso il mezzogiorno, tre ore dopo il mezzogiorno, e la sera. Con questa quarta malattia di nuovo si spogliano intiera-

mente della pelle, e restano colla testa e corpo come nelle altre, e colla coda assai larga.

Tutti i Bachi che si faranno infermiccj, si dovranno separare gli uni dagli altri, ed appartarli facendoli digiunare, e profumandoli, e questi sono i due rimedj per rimetterli in salute.

Sogliono si gettar via per l'ordinario i Bachi gialli e gonfi, e quelli che vogliono morire, mentre pare non vi sia speranza alcuna di convalescenza; ciò non ostante si può provare il seguente rimedio. Se si fanno gialli, o prendono un brutto colore a motivo di qualche poco di nebbia che possa esser sopravvenuta la mattina, la quale è loro totalmente contraria, o per qual siasi altro motivo, farà bene profumarli con timo posso sopra le brage, ch'è un rimedio particolare ed eccellente contra la giallura, senza dar loro foglia di sorte, e un' ora dopo si aprano le finestre, ma non quelle che sono dalla parte del vento, e si vedranno i Bachi svegliarsi, e prendere nuova forza. Un quarto d'ora dopo si chiudano le finestre, e si dia ad essi il cibo moderato; e lasciandoli quattro o cinque ore in questo stato si vedranno cangiar la giallura, e ripigliare il vivo loro colore.

Deesi tener lontana ogni sorta d'olio, e che non ne sieno intinte le mani di chi n'ha la cura, la foglia, o i Bachi, le tavole, od altro, e principalmente si potranno lavar le mani prima di maneggiare la foglia, o essi animalletti, e così pure non si adoperi, o mangi cipolla, aglio, o zafferano. Coll'osservazione di queste massime ogni cosa si ridurrà a perfezione.

Quan-

Quando sono pronti per far la seta, ed anche prima, si drizzano nella stanza i telaj, che sono composti di quattro colonne di legno ben dritte, assicurandole sul pavimento nel basso; e nell'alto vi si attaccheranno le stanghe distanti l'una dall'altra tanto che si possano ordinare tre tavole della lunghezza di sei piedi, o secondo lo permetterà l'indigenza. Si faranno poscia in questo telaio quattro in cinque solaj l'un sopra l'altro della larghezza sovraccennata, e dell'altezza a proporzione. Vi si planteranno dei rami di ginestro, e delle scope di tamarisco, farmenti di vite, od altro, che si ritrova a proposito, in guisa ch'essendo un po' più lunghi di quello sia l'altezza del telaio si pieghino in forma d'arco, che dovrà stare attraverso delle tavole da un capo all'altro, dovendo un'arco giugnere l'altro, ed esser aperto un piede in circa.

Deesi avvertire che prima di formar i solaj, le tavole debbono essere state per qualche giorno al sole, e stropicciate con finocchio in erba; e così pure che le scope o fascine sieno così ben disseccate, e poste ben calde ai telaj, non meno che tutti gli altri farmenti o paglia, che vi si mettesse, perchè se avessero alcuna menoma umidità, il gran calor dei Bigatti cagionerebbe un gran disordine. Ciò fatto si collocheranno i Filugelli in queste arcate ben chiacchi, perchè se fossero troppo fissi, prima il proprio calore loro farebbe nocivo come abbiain detto, e poi nel salire si meschierebbono due o tre insieme per far un bozzolo, e farebbono la seta doppia con poco frutto.

Alcuni giorni dopo di averli col-

locati in queste arcate venendo il tempo di produrre la seta (cosa che agevolmente si potrà conoscere da un certo piccolo verde oscuro vicino alla testa in forma di collare, di cui si spoglieranno prima di formar la seta restando col corpo e piedi chiari, e quasi trasparenti) se si conosce che sieno pigri a salire, si leva il canniccio sul quale sono, e prima di riporvelo si bagna dolcemente senza renderlo troppo umido con buon'aceto, oppure si stropiccia con finocchio in erba, lavanda, o timo, che ben presto i Bachi saranno diligenti in salire.

Essendo però questi animalucci di due forte, cioè lunghi, e corti, i lunghi sono facili ad aggrapparli sugli archi, ed i corti non possono per aver i piedi rannicchiati, e caggiono ben presto: quindi fa di mestieri separare gli uni dagli altri, e metterli sopra solaj, che non abbiano rami o farmenti, mettendovi sopra solamente alcuni mazzetti di gramigna non troppo fissi, acciocchè i Bigatti abbiano luogo di fare il bozzolo, e vi accorranno ben presto per farvelo.

Tessuti che avranno i guscj, il che suol essere nello spazio di quattro giorni, si leveranno da rami e dalle arcate quattro o cinque giorni dopo, e non si aspetti il ventesimo, fino al quale si possono conservare intieri prima che la farfalla esca, per due ragioni. La prima, perchè si ha tempo a sufficienza per cavare la seta dai bozzoli senza che sia necessario di metterli al Sole o nel forno per impedire alle farfalle l'uscita, se appena levati da rami si farà trarre la seta, che riuscirà più bella, più liscia, e forte dell'altra. La seconda perchè differendo dodici o quindici giorni a levarli dai far-

farmenti, e a far morire la farfalla ch'è dentro, essa taglierà il bozzolo in maniera, che facendo poi trarne la seta ne mancherà il filo appunto in quella parte dove la farfalla l'avrà sbucato, e l'rimanente del bozzolo non servirà ad altro, che a fare della bavella o fioretto. Che se non si avesse il comodo di trar la seta nel tempo sopraccennato, oppure che si abbia una gran quantità di bozzoli, si faranno morir le farfalle che vi son dentro esponendole al Sole o nel forno.

Il mezzo per farle morire al Sole si è, che tosto dopo aver levati da' farmenti i bozzoli, nel primo giorno che faccia un Sole chiaro e cocente si pongano all'ardore sopra un panno; e lasciandoveli esposti alla gran violenza di questo calore lo spazio di 2 o 3 ore, si avvoglieranno nello stesso panno, e si collocheranno in un luogo umido, e si potrà continuare per 3 o 4 giorni se il Sole è chiaro e cocente, ma non più.

Per farle poi morire nel forno si potranno mettere i bozzoli in un sacco ben netto, e avvilupparli in un panno, e un'ora dopo cavato il pane dal forno, allorchè il calore non è così violento come prima, vi si porranno dentro, lasciandoveli 3 o 4 ore.

Per trar poi la seta da ogni sorta di bozzoli si porrà sopra un fornello una caldaia ripiena di acqua chiara e netta, e si farà bollire ad un grado tal di calore, che faccia una piccola schiuma bianca, cosa che avverrà allorchè sarà in procinto di bollire: allora vi si gettino dentro i bozzoli, e si rimescolino con una piccola scopetta, e se facilmente non si vogliono vuotare, si aumenterà il fuoco, e vedendo che incominciano

a ciò fare, si potrà sminuirlo, acciocchè più facilmente riescano.

Nel vuotarsi dei bozzoli il loro filo si attaccherà alla scopetta, che si potrà allontanare colle dita alla lunghezza di un mezzo braccio o più, fin tanto che il più grosso resti levato, e tagliandolo e mettendolo a parte si terranno sempre in una mano tutti i fili de' bozzoli uniti in un solo, e secondo la seta che si averà desiderio di fare, si andranno prendendo. Volendo fare della seta fina bisogna prendere i capi di 6 bozzoli, e volendo farne di più grossa se ne prenderanno 12 o 15, e unitili in un filo si passano prima a traverso un'anello fatto di fil di acciaio destinato per disporre i capi, il quale sarà attaccato ad un pezzo di legno posto a traverso sopra il banco dei rocchetti, come diremo di essi e della seta parlando, e degli stromenti per lavorarla. Da questo anello si tira il filo, e s'incrocia su i due rocchetti, che ivi non sono attaccati che per torcere la seta; dai rocchetti si passa il filo in alto in un'anello posto in mezzo ad un legno, che va e viene secondo il moto del naspo, da cui si porta e si attacca il filo sulla ruota, che si fa sempre girare fin tanto che la matassa di seta sia finita.

Bisogna osservare, che secondo il numero dei capi de' bozzoli presi per comporre il filo si dovrà continuare questa istessa quantità, e se ne prenderà sempre un numero uguale, allorchè alcuni saranno affatto vuotati, oppure il loro filo si romperà, cosa che si conosce dal movimento de' bozzoli, quando il numero completo non si nuoverà più, e si continuerà a ciò fare finchè sia finita la matassa. Bisogna ancor procurare, che

che volendo avere una bella seta si uniscano sempre colle dita tutti i capi che comporranno il filo, levandone la borra che sta attaccata ai bozzoli e al filo, e ciò che volgarmente chiamano *struso*, e la seta sarà più unita e più forte.

Nel cavar la seta si dovrà tenere l'acqua ch'è nella caldaia più netta che sarà possibile, e con uno schiumatoio si dovranno levare que' Bigatti, che resteranno spogliati, e si andrà cangiando a misura che diverrà troppo succida.

Quest'acqua è propria per levare tutte le macchie fatte di fresco, se essendo calda vi si metta a molle panno o altro drappo imbrattato; e si batta e si stropicci ben bene colla medesima. Tiene però un'altra proprietà più eccellente servendo contra ogni sorta di dolori che vengono alle gambe, e se volendola adoperare, allorchè il dolore sarà tormentoso non se ne possa avere, perchè il conservarla producesse in essa troppa puzza ed infezione, si può in questo caso prender di quella di bavella o de' bozzoli forati, o di quella di bavella succida non peranche preparata, e che resta dalla seta, e facendola bollire bene finchè venga torbida, e lasciatala raffreddare fino alla tiepidezza, se ne stropicciano le gambe, e vi si lasciano dentro per poco, e acquisterà il dolore.

In mancanza ancora di bavella si potrebbe fare lo stesso coi sarmenti di gelfo tritati minutamente e ben bolliti.

Che se si desidera aver la semenza de' Bachi e delle farfalle, che sarà migliore di ogn'altra per essersi naturalizzata, si scelga tal quantità di bozzoli che si vorrà impie-

Dizion. Univer. Tom. II.

gare, duri e sodi, nulla importando il colore bianco, incarnato, o giallo che sia, e si mettano a parte, la metà lunghi e puntiti dalle due estremità, che saranno i maschi, e l'altra metà corti, rannicchiati e grovili, che saranno le femmine.

Allorchè saranno uscite le farfalle, si porranno tanto i maschi, che le femmine sopra una stamigna o burrato nero, e non sopra carta o lino, come usano molti nelle nostre parti, per la ragione che diremo appresso, ed anche per meglio riuscire, sopra foglie di noce, ove accoppiandosi dopo la separazione, la femmina produrrà le uova o femenze, e perchè la seconda congiunzione a nulla serve, a motivo che il vigore è diminuito all'uno che all'altra: disgiunti che saranno, bisogna gettar via i maschi, affinchè non ritornino colle femmine, e con questo mezzo si averà della buona semenza, dalla quale i Bachi nascendo non saranno languenti, nè deboli.

Questa semenza che sarà gialla nel principio, ma diverrà grigiatare o quattro giorni dopo, si raccoglierà dalla foglia stropicciandola dolcemente fra le mani, e separata che sia, si chiuderà in alcune scatole, che si terranno durante il caldo in un luogo temperato, e nel verno in una cassa fra i vestimenti, che non sieno però di lino, procurando, che il luogo non sia umido, nè freddo per timore che non si raggrinzino.

Dopo aver scelto i bozzoli per fare la semenza dei Filugelli per l'anno seguente, dal rimanente di essi si cava incontinentemente la seta senza esporli al Sole o nel forno per quanto è possibile per le ragioni sopracennate.

B

E po-

E posciachè due sono le spezie dei bozzoli, dai quali due spezie pure di feta si traggono, perciò farà bene l'assegnarne e conoscerne la distinzione.

Dei bozzoli dunque che si scelgono per far la femenza gli unichiamansi semplici, cioè a dire, che ognuno di essi vien fatto da un solo Bigatto, e gli altri doppj, perchè due o tre Bachi insieme ne formano un solo. I semplici sono propri solamente per far la feta delicata, e l'orfoio. I doppj rendono una feta grossa, nodosa, e ripiena di borra, e facendo dei bozzoli grossi e ventrosi, fa di mestieri metterli separatamente dai semplici per trarne indi la feta.

Oltre queste due spezie sopradette, bisogna distinguerne ancora altre due forte; l'una di quelli che vengono fatti dai Bachi nel tempo della maggior forza della Luna, l'altra di quelli che sono formati da essi, quando ella è debole.

Per trarre dai primi la feta vi abbisognano pochi capi di filo dei bozzoli per farne uscire un buono. Per li secondi bisogna servirsi di molti per formare un filo bastevolmente grosso. Si fa questo, perchè i bozzoli, che sono fatti sul declinar della Luna, lo hanno delicato, sottile, e senza corpo a segno tale, che se per fare un filo di feta di orfoio vi s'impiegano comunemente cinque o sei bozzoli, se i gusci che sono fatti sul declinar della Luna fossero deboli, ve ne abbisognerebbono due, tre, ed anche più, e in tal maniera avverrà, che quattro bozzoli buoni faranno un filo di feta di orfoio perfettamente bello, e da negozio, qualunque volta

però sia stato fatto dai Bachi sul Plenilunio.

Deesi però diligentemente osservare tutto quello che abbiamo detto di sopra, qualor si voglia cavar profitto da tal fatica; e sopra tutto volendo aver i bozzoli buoni, si avrà riguardo al tempo da noi sopracennato per far ischiudere le uova, acciocchè il Baco renda la sua feta, quando la Luna è nella sua forza, e non quando sta per declinare.

Per conservar la femenza di questi industriosissimi insetti fa d'uopo il sapere, che in molti de' Paesi stranieri, ove suolsi fare la feta, si costuma di rinnovarne la femenza di tre o quattro in tre o quattro anni, a motivo che come dicono la femenza naturalizzata s'infievolisce, e si rilascia, se sene continua la razza in uno stesso Paese per più di tre anni, o quattro, di guisa che in Avignone, Orange, Linguadocca, e Provenza si usa aver femenza di Spagna di quattro in quattro anni, che però non val niente il primo anno, ma nei seguenti fino al terzo è buona, vigorosa e feconda, attribuendo la sua bontà al clima Spagnuolo, non considerando punto, che il primo anno la femenza dei Bachi non fa alcun buon frutto o profitto, perchè la raggrinzata e debole ch'è frammischiatà con la buona, non produce che dei Bachi deboli, che non possono giugnere alla lor perfezione, e che non v'è che una ben piccola quantità di buona femenza, che produce dei Bachi a perfezione, e che faccia della feta, daddov'escono trasformati in farfalle forti, producenti una gran quantità di buon semé, ond'è che nel primo anno non reca

ca gran profitto; il che non succede gli anni seguenti, in cui escono i vermi vigorosi, usciti da buona semenza, che tengono bastevol forza di lavorare. Certamente se la rinnovazione sola fosse la cagione di un tale propagamento di buone uova, sarebbe necessario, che, a cagion di esempio, in Ispagna la rinnovassero da qualche Paese più caldo, e questo da un' altro più caldo ancora; cosa che sarebbe un progresso all' infinito, che non si può dare in natura. Ci fa già conoscere la sperienza, che in ogni Paese le farfalle dei vermi da seta possono produrre da se delle buone uova senza rinnovarle o cangiarle tol farle venire da parti lontane, quando si tenga l' ordine, che diremo in appresso.

Per conservar la semenza da un' anno all' altro senza che risenta alcun pregiudizio, usano alcuni di conservarla sopra le carte, tenendola, specialmente i nostri Contadini, durante il freddo del Verno vicina al focolare. Noi però ricorderemo qui una maniera più propria e più sicura praticata specialmente da quelli che fogliono, come abbiain detto di sopra, procurare, che le farfalle depongano le proprie uova sopra le foglie di noce: maniera certamente, che oltre il rendere più fertile e copiosa la produzione di questi animalletti, li fa ancora più vigorosi e più pronti nel proprio lavoro. Preso che abbia la semenza il color nericcio, come abbiain detto di sopra, si leva dalla foglia di noce destramente, mettendola in una scudella con vino un pò tepido, ma non caldo, altrimenti riceverebbe nocumento, si rimescola poscia, e la leggera e men vigorosa

che si vedrà galleggiare, si porrà a parte, prendendo l' altra che sarà nel fondo, ch' è piena e pesante. Avvertasi però di non lasciarvela troppo, ma cavandola fuori ben presto si ponga a disseccare all' ombra fra due pezze di lino bene asciutte, poscia mettendola in un vaso vetriato si ponga in un luogo temperato durante la stagione calda, e nel verno in una scatola fra buratto o tamina. Giunto poi il tempo di farla nascere, si riponga di nuovo nel vino più gagliardo e migliore, rosso e non bianco, come vino di Spagna o altro, reso tepido però prima, ed ivi gettando la semenza vi si lasci un mezzo quarto d' ora rimescolandola sempre, affinchè se vi fosse restato qualche uovo leggero che galleggiasse, si levi e si metta a parte; indi levando la buona si distenderà in una pezza ben calda, coprendola con una simile, e disseccata che sia, si porrà ammucchiata in altra pezza bene involta in panno mettendola nelle fascie o in seno il giorno, e la notte nel letto giusta quello abbiain sopraccennato. Una tal regola gioverà molto per conservarne le uova, ed averne una razza perfetta senza farne ogni anno venire la semenza da Bologna, da Bergamo, da Napoli, o d' altra parte, come usano alcuni.

Per far meglio comprendere i lavori e la vita del Baco veggasi la *Tavola I* dove in primo luogo nella (*fig. I*) osservansi due Bachi (*a b*) della loro grandezza naturale sopra la foglia di gelso 1, 2, 3; indi osservarsi uno de' medesimi Bachi alla (*fig. II*) in istato di mutar pelle prima di porsi a filarla sua seta; dopo di che passeremo a vederlo nella

(fig. III) quando comincia il lavoro del bozzolo in tempo che per averne cominciati i soli primi filamenti, e quasi, dirò così, la semplice orditura, lascia che ancora si vegga il suo lavoro per essere il bozzolo trasparente, laddove poi nella (fig. IV) vedremo il bozzolo medesimo formato e perfetto, dentro di cui resta imprigionato il medesimo verme. Per distinguere poscia quale egli sia nel bozzolo osservinsi le (figure V, VI, VII, VIII), dove la [V] ci rappresenta un Bigatto veduto dalla parte di dietro, la [VI] ce lo dimostra per fianco, la [VII] ci addita un Baco femmina di facciata, e la [VIII] il Bigatto maschio. Nella [fig. IX] si vede il bozzolo (a) sbucato in (b), da cui è uscita la farfalla (c), la quale poi si può vedere compiuta e di facciata nella [fig. X], e per fianco nella [fig. XI]; dopo di che si dimostra accoppiata al maschio nella [fig. XII], e finalmente nella [XIII] sul drappo o carta 4, 5, 6, 7; il (d) ci fa vedere la farfalla in atto di sgravarsi delle uova (e), e in (f) le uova medesime da cui vanno sbucciando l'anno venturo i vermicelli.

Pretendesi che l'invenzione della seta si abbia avuta da Pamfilia figliuola di Peto dall'Isola di Co; la quale scoperta fu nota a' Romani; ma essi ben lungi dall'approfitarsi di una cosa così utile, non seppero mai persuadersi, che dal lavoro di essatrar si potesse in tanta copia una cosa così pregevole, ond'è che per tanto tempo fu appresso di loro in prezzo così grande la seta, che vendevasi a peso d'oro, a segno che l'Imperator Aureliano negò all'Imperatrice sua moglie un'abito di

feta che con tanta istanza ricercava. Durò una tal rarità gran corso di tempo, finchè alcuni Monaci sotto l'Imperador Giustiniano ne portarono le uova in Grecia, e Goito-freddo nelle annotazioni del Codice nel lib. 4. ce lo attesta; ed Ulpiano nella *L. emptori* 37. § I. del lib. 21. asserisce, che il prezzo della seta era uguale a quello delle perle. Il Mezaray pretende che sotto il Regno di Ruggeri di Sicilia verso l'anno 1130 si vedessero in quell'Isola e nella Calabria dei Lavoratori in seta, i quali formarono una parte del bottino, che questo Principe riportò da Atene, da Corinto, e da Tebe, dei quai luoghi fece la conquista nella spedizione di Terra Santa; e che da di là l'Italia tutta e la Spagna imparassero a nodrirsi Bachi, a filare, e a por in opera la seta. v. *Seta*.

Osservazioni sui Bachi, e sulla seta che si raccoglie negli Stati del Mogol, tratte dal viaggio di Giovanni Ovington.

Sonovi nel Mogol molte forte di sete, che si fanno in diversi tempi dell'anno. La migliore di tutte è quella dei Bachi che nascono in Novembre, chiamata *Aged-bund*. Questi stanno dodici giorni rinchiusi nelle loro uova, daddove poscia n' escono, e quando sono usciti, si lasciano sopra alcune stuoie lo spazio di tre giorni senza dar loro alcun nodrimento. Nel quarto si dà ad essi quattro volte delle foglie di gelfo fatto in bricioli, cioè la mattina, nel mezzogiorno, alle 19, e finalmente ad un'ora della notte.

Il quinto giorno si privano di ogni cosa.

Nel sesto cominciano ad ingrossarsi,

firfi, e fi danno loro le foglie fate in pezzi più groffi, facendo così quattro volte al giorno; cosa che si osserva per tre giorni suffeguenti.

Il decimo non si dà loro alcun nodrimento.

Nell'undecimo si accresce la grandezza dei pezzi della foglia, che si dà loro quattro volte al giorno, e nel duodecimo si pascono di foglie intiere pur quattro volte ogni giorno, facendoli mancar nel decimo terzo e quarto di ogni cosa.

Il quintodecimo, decimo sesto, settimo e ottavo si tratta con esso loro come nel duodecimo.

Nel decimo nono si dà loro a mangiare cinque volte al giorno, cioè la mattina, al mezzodì, alle 19 ore, e ad una, e a mezza notte, continuando a ciò fare fino al ventesimo sesto giorno inclusivamente.

Cominciano i Filugelli nel giorno vigesimo quarto, e vigesimo quinto a farsi verdi, e sono due dita e un quarto in circa di lunghezza.

Veggonsi nel vigesimo settimo a cangiarsi di colore, diventando un poco gialli e bianchi; e in questo tempo non si dee somministrar ad essi più alcun nodrimento, cominciando eglino a filare.

Nel vigesimo ottavo si fanno delle piccole separazioni sopra le stuoie per ciaschedun Bigatto, esponendoli al Sole la mattina verso le 12 per lo spazio di un'ora e un quarto, e alle 20 fino al tramontare del Sole, dopo di che si pongono al coperto facendo i loro bozzoli in un giorno ed una notte.

Nel vigesimo nono si prendono i bozzoli, mettendoli sopra un'altra stuoia senza veruna separazione.

Nel trentesimo e nei tre suffeguenti filano i Bachi ne' loro guscj,

Dizion. Univer. Tom. II.

dopo il qual tempo prendesi separatamente ogni guscio o bozzolo, che si avvicina all'orecchio rimandandolo per conoscere quelli che sono buoni, e quando non si sente veruno strepito, allora è segno, che il Bigatto è morto. Non ve n'ha talvolta, che una quarta, un'ottava, ed anche una sedicesima parte di essi, che viva, mentre il troppo calore, o il troppo freddo ne uccide un gran numero.

Il trentesimo quarto, e i tre giorni dopo continuano i Bachi a filare. Il trentesimo ottavo forano il bozzolo, ed escono trasformati in farfalle, e si dispongono allora sopra altre stuoie i maschi a canto delle femmine: si conoscono perchè i maschi hanno il corpo più tozzile, e se ve ne sono più degli uni, che delle altre, si pareggiano, e si lasciano così tutta la notte.

Il dì trentesimo nono i maschi si gettano via.

Il quarantesimo le femmine fanno le loro uova, indi si gettano anch'esse: quindi è che tutta la vita dei Filugelli dura 52 giorni, 12 nell'uovo, e il rimanente fuori di esso.

La seconda seta falli in Gennaio, ed allora i Bacchi stanno 14 giorni nell'uovo, morendo 40 giorni dopo che sono sbucciati. Questa seta si chiama *Mon-bund*, ed è la sesta specie, e la più inferiore. I vermi da seta finiscono di farla verso i 14 di Febbraio.

La terza si fa dopo i 14 del suddetto mese fino ai 24 di Marzo. Si chiama *Cbeita-bund*, ed è la seconda specie per bontà; i Bachi che la filano, stanno 8 giorni nell'uovo, e trentadue ne vivono fuori di esso.

La quarta che forma la quinta specie di Bigatti, si chiama *Sauc-bund*;

B iij è com.

è compiuta alli 6 di Maggio, e questi vermi pure stanno 8 giorni nell' uovo, e 32 ne vivono fuori.

La quinta che viene a formare la quarta spezie, vien detta *Afforee-bund*, e i vermi sbucciano verso i 14 di Giugno stando nell' uovo, e vivendo come i precedenti.

Finalmente la sesta seta, che viene a formare la terza spezie detta *Suva-bund*, viene ad essere compiuta alla fine di Luglio, non seneproducendo punto nell' Agosto, e nel Settembre, e pochissima in Ottobre.

Il calore del Sole rende i Bachi molto più fecondi nelle Indie, di quello sia nelle nostre parti, mentre colà fanno le uova, e formano i bozzoli 6 volte all' anno, laddove fra di noi ciò fanno annualmente una volta, stando nell' uovo dalla metà in circa di Giugno fino alla fine di Aprile. Oltre di che filano la lor seta molto più presto, vale a dire 28 giorni dopo che sono sbucciati, e in queste parti vi consumano intorno a 40 giorni.

Per ridurre queste osservazioni dell' Autore Inglese sopra le sete del Mogol, si vede, che ogni anno fassi colà della seta di 6 forte, più o meno buona secondo la stagione in cui si raccoglie.

La prima ch'è la migliore, è quella del mese di Novembre, chiamata *Aggoved-bund*, dopo la quale suffragita l' altra detta *Cbeira-bund* fatta nel Febbraio e nel Marzo. La *Suva-bund* è la terza, che vien terminata dai Bachi sulla fine di Luglio. La quarta detta *Afforee-bund* fatta in Maggio e Giugno; e la quinta compiuta ai 6 di Maggio, e detta *Sauc-bund*; e finalmente la inferiore detta *Mou-bund* che formano

i Filugelli sulla fine di Gennaio, e nei principj di Febbraio.

La semenza de' Bachi in Francia paga la gabella della Dogana di Lione in ragione di soldi 10 alla libbra di peso.

BACS. Così chiamano nelle Zucchererie una spezie di casse di legno, nelle quali si pesta il zucchero all' uscire della stufa. Sono fatte di tavole grosse due oncie, lunghe 10 in 12 piedi, e larghe due piedi e mezzo. Adoperano altresì dei canotti tutti di un pezzo, e per dare maggior consistenza agli uni e agli altri li cacciano fino a mezzo fottetra. v. *Zucchero*.

BACU' Città della Persia una delle principali della Provincia di Schirvan sul Mar Caspio. Il Negozio principale che vi si fa, consiste in Olio di noce, che viene stimato pel migliore, e ve n'è di bruno, e di bianco; quest' ultimo si trasporta per tutte le Provincie del Dominio del Re di Persia; e l' altro non è proprio che per Gilan, ed alcune Provincie vicine.

BACUCCOLA. Spezie di nocciuola selvatica.

BAGASCAN. Città situata alla pianura di quelle alte montagne, che separano gli Stati del Gran Mogol dalla Tartaria. Questa è molto antica e forte, non essendo molto grande, ma bensì frequentata e popolarissima. I suoi Abitanti sono molto ricchi a motivo delle miniere d' oro, d' argento, e de' rubini, che trovano nelle montagne vicine. Quelli che sono a piedi di queste, lavorano del continuo profittrandosi della quantità d' oro in granelli, e d' argento che adunano nella Primavera dalle acque de' Torrenti, che precipitano dall' alto di queste montagne,

tagne, quando le nevi si squagliano.

BADA. Città degli Svizzeri nella Contea di questo nome, ed è sopra il fiume Limat in un piano rinchiuso fra due colline molto elevate, l'una di qua, l'altra di là dal fiume, ed essendo assai bella e mediocrementemente grande, riuscì celebre per la sua antichità, per li suoi bagni, per li privilegi, e per l'onore di aver la Dieta di 13 Cantoni nel suo recinto, cosa che vi portava somme ricchezze.

I bagni che refero questa Città così florida, sono un quarto di lega di sotto delle due sponde del fiume. Quelli che sono sulla sponda dritta, riescono piccoli, essendovi solamente un piccolo Villaggio; ma i grandi situati sulla manca in un bel Borgo copioso di case, che può passare per una seconda Città, stanno sopra una collina, il cui pendio è molto scosceso, ritrovandovisi ancora un tempio dedicato ai tre Re. Da questi medianti alcuni canali si conducono l'acque per tuffarvisi nelle case particolari, e nelle osterie, e si computano da 60 in circa. Sonovi ancora dei bagni pubblici nel mezzo di questo Borgo prodotti da una sorgente, ch' esce nel mezzo della strada, e si lasciano aperti per uso de' poveri che vi si bagnano gratuitamente; e siccome sono allo scoperto del tutto, così coloro che vi si tuffano dentro, sono esposti alla vista de' passeggeri, non potendosi supporre per altro, che gli oggetti per essere totalmente nudi possano eccitare alcuna commozione, potendo servire anzi per far racapricciare per li differenti esempi di miseria che vi compariscono. Tutti questi bagni hanno sette sorgenti, che si ritrovano in varj luo-

ghi del Borgo alla sponda del fiume, alla cui metà ve n'è una, ed un'altra principalmente in un'angolo della Borgata, ch'è così calda, che può abbruciare una mano. Quella che forma il bagno dei poveri viene creduta propria per render feconde le donne sterili, e le acque di tutti questi bagni sono calde al terzo grado, e pregne di molto zolfo, di poco allume, e di nitro, e sono sempre le stesse senza crescere o mancare. Tutta la diversità che vi si ravvisa, si è, che sul principio di Maggio e di Settembre sono più abbondanti di fior di zolfo, cosa che fa conghietturare aver elleno maggior virtù in questo tempo, essendo buone ancora da bere. Sono benefiche alle malattie cagionate da umori freddi, a quelle del capo, vertigini ec. e tengono principalmente un grand' ufo per le malattie delle femmine, così pure la speranza le fece conoscere buone contra le malattie calde, come febbre, tifichezza ec. Avvi in Bada ancora un'altra curiosità, ed è che nelle fosse dell'antico Castello, e in parecchi altri luoghi della terra intorno alle mura ritrovansi dei dadi, che paiono di pietra, creduti per lunga pezza di tempo meraviglie della natura, mentre sono come gli ordinarij di forma cubica, e segnati cogli stessi punti, e pure rassembrano di pietra; ma persone sperimentate hanno scoperto che sono lavori dell'arte, non opere della natura, e che sono di vero osso. Tutta la difficoltà consiste nel sapere daddove vengano, e perchè si ritrovino nella terra, ed anche in gran quantità, tanto più che raccontano, che il Duca di Rohan morto in Corningsfelden nel 1638 ne lasciasse di raccolti uno stajo.

B iiii BADA.

BADA. Piccola Città della Germania nell' Austria Inferiore alle falde delle montagne di Vienna. E' questa in qualch' estimazione per li bagni caldi che tiene, e per la moltitudine delle persone che vi concorrono da Vienna, e dai Paesi circovicini. Questi bagni sono al numero di nove. Il primo si chiama *del Duca*, ch' è molto grande, di figura quadrata, alla metà di cui avvi una fabbrica sulla medesima simetria. Il secondo si dice il bagno *della Madonna*, in un capo del quale scorgesi una Chiesa col nome stesso. Il terzo appellasi il *Nuovo Bagno*. Il quarto è quello di *S. Giovanni* fatto in triangolo. Il quinto e il sesto sono i bagni *degli Ebrei* con una separazione per disgiungere i due sessi. Il settimo è quello dei *pirocchi*, che è così poco profondo, che bisogna che vi si corichino. L' ottavo è quello di *S. Croce* fatto pegli Ecclesiastici. Il nono finalmente si nomina *Sover*, intorno al quale sonovi dei bellissimi balaustri di pietra coperti con una cupola, sopra cui vi è una buona lanterna. Questi bagni chiamansi dai Latini *Aqua Pannonia*, e *Tberma Austriaca*.

BADIANO. Questa è una semenza che produce l' albero dell' anice, che cresce nella Cina, così chiamato perchè i suoi legni odorano di anice. Aromatizzano i Cinesi il loro Tè in bevanda con questa semenza. Vi sono ancora degli Olandesi, che fanno lo stesso avendolo imparato da quelli. Questa mercanzia si è venduta nel 1722 a Pekin 12 in 15 Fun per ogni Gin. v. *Anil*.

In Venezia 50 libbre sottili di Badian formano un Collo per l' Uscita e per l' Entrata.

BADILE. Stromento di ferro col manico di legno rassomigliante alla pala proprio per cavar fossati, o simili.

BAETAS. Gli Spagnuoli e Portoghesi chiamano così una spezie di drappo di lana non ispinato, che da Francesi dicesi *Baguette* o *Bayetse*. v. *Baietta*.

BAFFETAS o **BAFTAS.** Tela tutta di filo di cotone bianco grossissima, che viene dalle Indie Orientali; le migliori sono quelle di Surate, le quali hanno 13 alle e tre quarti in 14 di lunghezza, e circa sette ottavi di altezza. Vene sono poi anche che non hanno che cinque sesti di altezza, ed anche una mezz' alla. Questi Baffetas stretti si chiamano col nome dei luoghi dove si fabbricano, cioè di Orgagis, di Nossaris, di Gaudivis, di Nerindes, e di Dabouis.

Si trovano ancora dei Baffetas *Narow-vubis* parola Inglese, che significa *bianco-stretto*, che hanno 13 alle e mezzo di lunghezza, e circa una mezza di altezza; così pure dei Baffetas *Broad-vvish*, *lar-go-bianco*, che portano 14 alle di lunghezza sopra tre quarti di larghezza.

Finalmente dei Baffetas *Broad-brown*, *larghi-bruni*, ed altri *Narow-brown*, *stretti-bruni*, e queste sono due spezie di tele crude, le prime alte, e le seconde più strette. Le strette hanno 14 alle di lunghezza sopra mezz' alla di altezza, e le alte la stessa lunghezza con tre quarti di altezza.

BAFFETAS si dice anche un' altro drappo Indiano, che ivi con altro nome si chiama *Sbaub*. v. *Sbaub*.

BAGACE. Così chiamano nelle Zucchererie delle Isole Antille le canne

ne dopo esser passate sotto al molino. Si conservano nelle case per servirvene a cuocere il zucchero, allorchè sono secche. Tosto che queste sono uscite fra il primo e terzo tamburo, una o due delle donne Negre ne fanno dei pacchetti ammicchiandoli sotto alle case. Se poi non sono lunghe a sufficienza per farne fasci per essere troppo rotte, le portano in certi panierini in un lato del molino, in cui i cavalli, buoi, e porci vanno a mangiarle.

Alle volte, quando mancano le provvigioni di legna, si stendono al Sole per tre o quattr'ore, e ciò basta per renderle atte ad ardere. In alcuni luoghi, ne quali il legno non è così raro, ad altro non servono che a riscaldare le prime caldaie, e in quelli in cui vi è scarsità, si riserbano per le due ultime, e le altre si riscaldano colla paglia e foglie di canna secca.

BAGAGLIONE. Colui che porta le bagaglie de' soldati, e fra gli Stampatori di Venezia chiamansi con questo nome coloro che aiutano nelle Stamperie a bagnare la carta, e far altre cose inservienti all'uso di essa.

BAGATELLE DA FANCIULLI. Sotto questonome s'intendono tutte quelle cosuccie e giuochetti, che servono a divertirli di qualunque materia si sieno. Questa è un'arte, che sebbene sembri a prima vista, che molto non confluisca al Negozio, ciò nulla ostante non è di così poca considerazione, mentre qui in Italia, e specialmente in Venezia vi sono alcuni che lavorano in questa materia, oltre quelle che vengono in botti dalla Germania; tutte cose comprese

sotto il nome generico di Bagatelle da fanciulli.

In Francia ancora è un capo considerabile di Negozio, poichè il solo consumo che si fa a Parigi, e nelle Provincie di questo Regno è grande, ma molto più ne fanno fuori di Stato, e fino nell'America Spagnuola, dove ne spacciano in quantità, specialmente di quelle pupaccie, che mandano vestite e riccamente abbellite nelle Corti per portarvi le mode degli abiti sia da Dama, o sia da Cavaliere.

Si possono distinguere due sorti di queste Bagatelle, la prima di quelle di cui i Francesi ne costituivano una volta un Mestiere a parte, e che ora fabbricano coloro, ch'essi chiamano *Miroitiers-lunetiers-bimblotiers*; e l'altra in cui solo s'impiegano i Mastri di una loro Comunità particolare, ma che vendono i Mercatanti del Corpo della Merceria.

Il Negozio della prima non può essere che di stagno meschiato con piombo, o qualche altro minerale, con cui fanno certe cosuccie da fanciulli, come piatti ed altre stoviglie, vasetti da altarini, croci, candeliери, incensieri ec. cose che non eccedono l'altezza di cinque oncie con un diametro proporzionato.

Quello poi della Merceria consiste in tutto ciò che di possibile ed ingegnoso può inventarsi per divertir i ragazzi, che giuocano ancora colle pupaccie. Tali sono le pupaccie medesime di ogni sorta, i cavalli, le carrozzette, i Religiosi che suonano le campane, i Predicatori in pulpito, i facchini carichi ec. finalmente tante altre invenzioni grottesche, e ridicole, atte a diver-

divertire un' età, che non è capace di alcuna operazione seria.

I Negozianti più rinnomati di Parigi di quest'ultima spezie sono quelli ch'esporgono tali merci nelle Sale del Palazzo, o alle Porte di S. Germano, e di S. Lorenzo, i quali pure fanno qualche altra mostra in altri luoghi, ma in poca quantità.

Unatal mercanzia paga di Uscita colà come cola di Merceria lire tre di quella moneta per ogni cento di peso, eccettuate però quelle ricche pupaccie, che si mandano per moda, le quali pagano a proporzione di quello vengono stimate.

In Venezia oltre que' capi di questa mercanzia, che vengono come abbiain detto di Germania, se ne fabbricano di varie sorte, specialmente delle stoviglie di rame, di stagno, di creta, ed altro: così pure fanno casuccie, sedie, carrozzette, e moltissime altre cose. Formano ancora delle pupaccie, ma queste non hanno che fare colla lindura e pulitezza di quelle di Francia. Vi sono alcune botteghe particolari di tal professione, e nelle solennità di concorso vi sono sempre di tali Venditori, che n'esporgono in mostra per allettar i fanciulli.

BAGGIOLO è quel sostegno che si mette sotto le saldezze de' marmi per reggerli.

BAGHERO vale lo stesso che Bagattino.

BAGLIOCCO o **BAROCCO**. Penne di struzzo così chiamate dai Francesi macchiate per ordinario di un bruno oscuro, e di bianco. Questa sorta di piuma non si tigne, ma viene adoperata tal quale sicava da-

gli uccelli, avendola però prima accomodata col sapone, acciocchè sia di un color più vivo, e di un bianco più chiaro, e viene stimata meno di tutte l'altre piume di struzzo. v. *STRUZZO*.

BAGNI. Questo nome significa que' luoghi, ne' quali vi sono delle acque minerali e salutifere. Molti se ne ritrovano nell'Italia, de' quali eziandio in parte ne diamo le notizie a suoi luoghi sotto le voci proprie, e di alcuni diremo al presente.

I Bagni di Caia si nominano al presente quelli di Bolicano, e si attribuiscono loro meravigliose virtù, e fralle altre quella di spezzare la pietra.

Bagni di Cicerone così sono volgarmente chiamati quelli che sono sulla strada di Tripergola ad Averfa dopo aver passato lo spedale a man dritta della strada maestra. I Medici li chiamano *Bagni di Tritoli*, come pure di *Prato*, perchè sono fra praterie. Il luogo in cui sono era assai bello, ed incavato in una Rocca con molto artificio e vi si vedevano delle figure di uomini, che mostravano colla mano la parte del corpo a cui giovava quest'acqua: ma al presente sono molto decaduti, e non vi si veggono che alcuni rimasugli delle antiche pitture, delle quali andavano adorni, e le acque non vi scaturiscono che una volta al giorno, e lo stesso nella notte secondo il principio, e l'fine della Luna. Escono calde con molto fumo, ed entrano in una conca incavata nel sasso, e allorchè è piena cola una parte per un ruscelletto che va verso il mare, e l'altra ritorna al luogo, da cui scaturisce. Al di sopra di questo bagno

guo dopo ascesi alquanti gradini, avvi una grotta tagliata nel vivo macigno alta 6 piedi, e larga 5, che va serpeggiante, e vi si sente un'odore aggradevole. Nell'entrarvi stando fermi incomincia il sudore, ma se si cammina chini contra il suolo si sente rinfrescare. Dopo esser entrati alla man dritta, ed aver fatto un pò di discesa, si vede un'acqua bella, chiara, e così calda, che appena si può toccare, e da molti vien creduta mediante i tubi segreti discendere dai bagni di Cicerone. Allorchè uno vuole tuffarvisi, bisogna, che dopo aver fatti due passi prenda il cammino alla dritta, ed avanzandosi riscontrerà una pietra chiamata *il cavallo*, e passando più lungi ritroverà il fondo di questa grotta; ma nel ritornare verso il luogo da cui si è partito, vedrà una fossa assai profonda e larga, in cui c'è un'altra grotta, che si estende al Mezzogiorno, nella quale senz'alcun freddo, nè caldo eccessivo, senz'alcun vento o movimento d'aria s'innalza una fiamma, che ascende ben presto, e fonde la cera delle torcie che vi si recano per vedere, ed estingue il lume; anzi chiunque ardisce passar più oltre caderebbe morto, e soffocato da una vertigine o svenimento. Serve questo luogo per lo sudore, ch'è proprio a guarire diverse malattie, purga gli umori, fortifica il capo e lo stomaco, giova ai catarrhi, caccia le flemme, rallegra il celabro, solleva i gottofi e gli idropici. Si veggono a man dritta alcuni fori, da quali escono de' grossi vapori con un calore eccessivo.

Bagni di Petriolo. Acque minerali nel Sanese, e nel Vescovato di

Sienna 17 miglia lontani, e al Mezzogiorno di questa Città.

Bagni della Porretta. Così si chiamano certe acque minerali nel Territorio di Bologna fralle montagne dell'Appenino, e al Sud-ovest del luogo in cui si uniscono i fiumi Sila e Reno. Escono esse in abbondanza da una rocca, e sono molto rinomate per la qualità che tengono di purificare il sangue. Furono scoperte nel 1375 da un Contadino, che aveva un bue malato e smunto, e disperando di guarirlo lo abbandonò, e lo lasciò andare a suo piacimento senz'averne più cura. Ritrovò questo bue un ruscelletto, che usciva da un sasso, ne bevette, e ritornato più volte si ritrovò alla fine risanato e grasso. Il Padrone accortosene di questa mutazione procurò d'indagarne il motivo, e seguendo da lontano lo vide bere più volte di quest'acqua in una maniera, che gli fece credere che molto buona riuscisse; l'assaggiò ancor esso, e trovatala salata ne riferì il tutto a Bologna. I Medici la esaminarono, e ne diedero ad alcuni infermi, che ben presto si risanarono, e molti ancora si trasportarono nel luogo stesso, ed il loro concorso fu cagione, che il Senato di Bologna facesse un Decreto per obbligare le Comunità di Capognano e di Gagnagione di fabbricarvi due alloggiamenti, sicchè coll' aumentarsi sempre più la riputazione, questo luogo divenne assai popolato. Escono calde da un'alta rocca, ossia miniera di zolfo, e dalla sommità si veggono uscire alcune piccole fiamme di fuoco, anzi strascinandone leggermente la pietra, n'escono delle scintille, la terra si accende, ed estinto il fuoco comincia a produrre dell'erbe.

Bagni

Bagni di S. Filippo. Acque minerali della Toscana, e si dicono ancora *Bagni di Rosella* per esser vicini al luogo in cui stava questa Città.

Bagni di S. Martino. Acque minerali degli Svizzeri nel Paese dei Grigioni, due miglia distanti da Bormio, che hanno la sorgente dall'Adda, che nasce nel monte Braulio. Alcuni li chiamano *Bagni di Bormio*, perchè sono nella Contea di questo nome.

Bagni della scarpetta. Così si chiamano le acque minerali nell'Appennino vicino a quelli della Porretta, e si attribuiscono loro meravigliose virtù, pretendendosi, che la terra che n'è stemprata e ridotta in fango, applicata esteriormente guarisca i dolori interni.

Vi sono poi i Bagni d'Abano, dell'Aiuto dell'uomo, di Aquario, dell'Arco di Asinello detti ancor di Viterbo, della Bolla, di Brancula, di Calatura, di Canterelli, di Colombo, di Cristo, della Croce, de Fatis, di Fontana, di Fonte del Vescovo, di Gimboroso, di Giuncara, della Grotta, dell'Imperadore, di Monte Falcone, dell'Oleo Petroleo, di Ottodonico, di Renerio, di S. Anastagio, di S. Lucia, di S. Maria, di S. Niccolò, della Scrofa, di Silvano, del Sole, e della Luna, e della Spelonca, di molti dei quali più rimarchevoli si parla a suo luogo.

BAGNIÈRES. Città della Francia nella Guascogna. Ella è più celebre per li suoi bagni, di quello che per lo commercio; ciò non ostante vi si fanno alcuni Cordelati ed altre stoffe di lana, che sono soggette alla visita e marchio dell'Ispectore delle manifatture di Bourdeaux. v. *Guenna*.

BAGNO. Prendesi questa voce in varj significati, principalmente nella Medicina, nella Chimica, ed anche nelle arti manuali; ma in generale significa un luogo pieno d'acqua, in cui vi si attuffi una persona per rinfrescarsi, e per ricuperare la sanità.

Bagno in termine di Medicina si può distinguere in due sorte, cioè in naturale, ed artificiale. Il naturale è quello delle acque minerali come quelli d'Abano nel Territorio Padovano. Di questi naturali ve ne sono di caldi, di temperati, e di sulfurei, i quali tutti dai Latini vengono espressi col nome di *Therma*.

L'artificiale poi è quello che si prepara coll'arte e colla fatica, il quale si fa coll'acqua comune, in cui si fa bollire qualche medicamento diaforetico, deterfivo, astringente ec. Questo altresì è di due sorte, il primo dei quali appellasi dai Greci *Hipocaustum* ovvero *Laconicum*, e dai Latini *Sudatorium*, chiamato volgarmente *Stufa*; e l'altro diceasi semplicemente bagno, del quale se ne distinguono tre spezie; il primo detto dai Latini *Caldarium*, il secondo *Frigidarium*, e *Tepidarium* il terzo. I due primi sono nocevoli, qualor si usino senza moderatezza e discrezione, essendo l'uno troppo caldo, e l'altro troppo freddo; ma l'ultimo è il più sicuro, e l'meno pericoloso, perchè siccome egli riscalda attualmente e moderatamente, così aiuta la concozione, fomenta il calor naturale, affretta la distribuzione degli alimenti come richiede il bisogno; anzi ancora egli deterge, lava la cute, ammollicca, rilassa, ed apre i pori, e se v'ha qualche cosa di putrido, o di

o di fuliginoso al di dentro lo tira fuori, e così rinfresca per accidente. Oltre quello abbiamo detto egli digerisce e dissipa col mezzo di una insensibile traspirazione gli umori soverchj avendo virtù di disseccare. Finalmente rende tutto il corpo flessibile e pronto alla traspirazione. Così l'uso di esso è molto salutare a coloro che sono travagliati dalle febbri effimere, dalla tigna, rogna, e dalla stanchezza. La principale però fralle condizioni che si ricercano per valersene con vantaggio, si è che fa d'uopo purgarsi prima, e che sia fatta la concozione degli alimenti. Bisogna osservare, che il Bagno non è proprio che al declinare della malattia, [nel qual tempo apporta questi due vantaggi, cioè il dissipamento degli escrementi fuliginosi, e la sortita degli umori soverchj] ma non sul principio del male a cagione della sua crudità.

Il Bagno ancora non è proprio che per coloro, che sono caldi e secchi, avendo esso virtù di umettare, e non a quelli che sono troppo umidi, ai quali è affatto contrario; a coloro principalmente che non hanno il ventre libero, come pure a chi l'ha troppo sciolto, e ch'è soggetto a qualche flusso di sangue, poichè il Bagno lo eccita e provoca mettendolo in moto; finalmente non giova a coloro che sono deboli, perchè abbatte e diminuisce le forze loro.

Bagno proprio per li corpi.

Prendi dell'acqua di fiume, falla riscaldare, mettendovi un buon pugno di sale, e quando questo sarà fuso, leva l'acqua dal fuoco prima che abbia bollito, mescolavi poi del mele bianco sei libbre, allu-

me di rocca polverizzata una libbra, latte di asina libbre 15 o più. Allorchè il tutto è ben mescolato e ben tiepido si adoperi, avvertendo ancora, che vi si possono aggiugnere degli odori, quando questi non potessero nuocere alla persona che vi si attuffa.

Si avverta però che bagnandosi ne' fiumi, ciò non si dee fare in acque torbide o stagnanti, non meno che in altre per sua natura aspre e fredde, come sono quelle delle nevi liquefatte, perchè cagionano bene spesso la giallura, procurando sempre di far il Bagno la mattina a digiuno, o pur sei ore dopo il cibo.

Maniera di far il Bagno in casa.

Prima di tutto bisogna foderar il di dentro del Bagnatoio con un drappo, e porgli nel fondo di un de' capi un guanciaie di crini o di paglia, sopra il quale il malato siederà. Vi si gettino dieci in dodici secchj d'acqua fredda, e dovranno farsi bollir altri tre o quattro per riscaldare il Bagno tanto quanto può soffrir la mano. Il malato allora dovrà entrar nel Bagno, e sedere sopra il guanciaie sopradetto, dovendo appoggiare eziandio la testa ad uno de' capi del mastello, o sopra un'altro guanciaie che gli sarà posto, acciocchè si possa sostenere più dolcemente, e immerger nell'acqua fino al collo.

Quando egli è ben collocato, bisogna coprir il Bagnatoio al di sopra con un'altro drappo, avvertendo di lasciargli qualche fessura dalla parte dei piedi, acciocchè possano uscir que' vapori e quelle fumazioni, che offenderebbero la testa del malato. Si fa lo stesso volendo fare un mezzo Bagno a riserva dell'acqua, di cui

di cui se ne pone la sola metà, nella quale colui che sta dentro, non si attuffa che mezzo. La miglior acqua che si possa prendere per far uno di questi Bagni si è la piovana, o quella di fiume, e in caso che non se ne potesse avere, l'acqua di pozzo e di fontana può servire a ciò. Ma sarà bene per corregger la crudità di queste acque vi si getti dentro qualche boccia di latte di vacca, e qualche pugno di foglie di vite se allora è il tempo.

Se il malato patisce languidezza di stomaco, o debolezza di petto, dovrà prima di attuffarsi nel Bagno stropicciarsi con olio di mandorle dolci, poi vi starà un' ora e mezzo fino a tanto che le deboli sue forze glielo permettono. Prenderà poscia un brodo rinfrescante a mezzo il Bagno, oppure un buon bicchiero di siero di latte chiarificato, nel quale potrà meschiarvi un'oncia di siropo violato.

Per impedire che il Bagno si raffreddi, vi si getti di tratto in tratto dell'acqua calda. Dopo il Bagno dovrà asciugarsi il malato ben bene con dei pannolini asciutti, e poi coricarsi in un letto caldo, nel quale dovrà star una mezz' ora od anche un' ora a prender sonno se mai gli è possibile.

Questa sorta di Bagni serve principalmente per quelli che sono travagliati dai dolori nefritici, da frenesie, da vigilie, vertigini, vapori, effetti isterici, doglie di capo violenti ed ostinate, disposizioni infiammatorie, od enfiagioni d'intestini, ritenzioni di urina, giallura o pallidezza. Sono ancor a proposito per le malattie cutanee, come volatiche, pustule, pizzicore, rogna ed altro.

Maniera di preparare e di prendere il Bagno minerale artificiale.

Farai bollire in un secchio e mezzo di acqua due libbre e mezzo di cenere di sarmenti, sei oncie di limature di ferro, sei di sal di tartaro, oppur di nitro di tre acque ott' oncie, di zolfo in canna acciaccato un poco, e quandol'acqua avrà calato un terzo, la passerai per un pannolino, e l'adoperai più calda che sia possibile tanto per bocca quanto pel Bagno. Prima di servirti di un tal Bagno bisogna farsi bene stropicciare le parti offese dinanzi un fuoco chiaro con dell'acqua di noce moscata riscaldata solamente sulla palma della mano, ovvero con dell'unguento marziale o colla pomata Divina mescolata con un poco di acqua spiritosa, come quella che si estrae dal rosmarino, dalla lavanda, dal timo, dalla melissa ec. Un tal Bagno può servire per diverse volte fino a sette ed otto giorni. Si usa questo contra la paralizia, alle debolezze e dolori de' nervi, alla stupidità e addormentamento di membra, e generalmente si adopera in tutte quelle malattie, nelle quali vi vogliono i Bagni di acque minerali.

Modo di preparar e di prender il Bagno aromatico per le gambe.

In ventuna libbra di acqua di vino rosso farai bollire delle foglie di timo, lavanda, assenzio, maggiorana, rosmarino, lauro, salvia, fiori di camamilla, melilotto ec. di ciascheduna di quest'erbe ve ne getterai un pugno, aggiugnendovi un'oncia di coccole di lauro, di comino, e di dauco acciaccato. Il tutto dee essere ben cotto, avvertendo di mescolarlo con un bastone di legno, e vi ag-

vi aggiugnerai a tutto questo un pugno di sal comune. Poi deesi versar quest'acqua ben calda in un vaso proprio, in cui debbonfi attuffare le gambe del malato, fregandole di tratto in tratto colle mani dall'alto al basso. Abbi riguardo ancora di ben coprirlo fino alle ginocchia a motivo del freddo, e per impedire che l'odore aromatico che n' esala, non gli offenda la testa. Questo Bagno è buonissimo contra i dolori, debolezze, enfiamazioni ed inquietezze delle gambe.

Modo di apparecchiare, e d'usar la stufa dimestica per eccitar il sudore.

Bisogna prender due sedili di paglia, l'uno più alto dell' altro, indi attaccar due bastoni da una parte e dall' altra alle loro estremità, acciocchè possano star ferme. Fatto ciò dovrà sedersi il malato sulla più alta, appoggiando i piedi sulla più bassa, avvertendo di porgli sotto un drappo o lenzuolo piegato in sette ovvero otto doppie. Prendi poscia due coperte, stendendole sopra due bastoni, l' una davanti e sotto il collo del malato, col porre una salvietta aperta unendola dietro al collo di lui con delle spille, ovvero cucendola, e facendo incrociar l' altra di dietro sopra quella davanti, acciocchè non possa entrar l' aria per alcuna parte. Il malato dee esser collocato appresso un buon fuoco, e la camera dove si ritrova questa stufa dee esser calda. Sotto i sedili si debbono porre due braciere di una competente grandezza, e ripiene di brage ardenti, e non de' carboni a motivo della cattiva qualità de' loro vapori.

Dovrassi aver mira eziandio di replicare il fuoco o di diminuirlo a proporzione del temperamento, e

delle forze del malato, e di gettar di tratto in tratto in ambe le braciere qualche pizzico di coccole di ginepro rotte. Quando si accorge che il sudore è abbondante, si lascia così senza accrescerlo; se poi l'odore del fuoco va alla testa del malato, potrà valersi di spirito di vino, e di acquavite, avendo cura di rimetterne ogni volta che sarà necessario per mantener il calore. In caso che il malato fosse di temperamento gracile e magro, in luogo delle braciere potrà porsi sotto ciascun sedile un vaso di terra ripieno di decozione bollente di erbe fine, avendo attenzione di mescolarle di tratto in tratto con un ferro rovente per accrescerne il vapore ed il caldo. Se poi si ritrovasse indebolito per lo sudore, si potrà fortificarlo con un cucchiaino di vino tiepido, e dopo il sudore si asciugherà con pannolini, involupandolo in un drappo ben caldo, e ponendolo in letto anch' esso riscaldato per riposarvi, dandogli un brodo nutritivo per rimetterlo in forze, e in capo di un' ora se vorrà, potrà levarsi e vestirsi senza però uscir di casa o esporri alle impressioni dell' aria.

Volendosi continuare questa stufa molti giorni, abbiasi cura di non lasciarvi il malato che una sola mezz' ora il primo giorno, tre quarti il secondo, e un' ora il terzo e i seguenti; e se si accorge, che gli sopravvenga qualche palpitazione di cuore, segno ordinario di un vicino svenimento, si cavi subito e si rimetta a letto, potendosi per altro adoperare una tale stufa sette ed anche otto giorni più o meno secondo la natura del male, e le forze del malato. Questa è da preferirsi ad ogni altra delle stufe ordinarie, e con-

conviene alle sciatiche, reumatismi, paralisia imperfetta, scorbuto, morbo celtico, e generalmente ad ogni male in cui si ricerca il fudore; e il tempo opportuno per valerlene sarà nei principj della Primavera, o dell' Autunno dopo di essersi preparati con purga ed emissione di sangue.

Bagno in termine di Chimica vuol dire quel grado di calore differente, più o meno proprio ed atto a riscaldar a tempo e dolcemente le varie decozioni, distillazioni, ed operazioni Chimiche secondo il bisogno. Di questi Bagni i quattro principali sono: il *Bagno delle ceneri*, quel *della sabbia*, quello *delle limature*, ed il *Bagno maria*; e questi fanno si mettendo la cucurbita sopra le dette materie, come il primo sulle ceneri, e ponendole sotto il fuoco in maniera che le ceneri riscaldino a qual grado si vuole la detta cucurbita, e così degli altri due. L'ultimo poi detto *Bagno maria* si fa mettendo il vaso nell'acqua calda in mancanza degli altri.

Bagno dicesi eziandio quel luogo rinferrato, in cui, quando è in terra, suol alloggiare la ciurma.

BAHAR O BARRE. Peso di cui si servono a Ternate, a Malacca, ad Acen, e in molti altri luoghi delle Indie.

Ve n'è di due sorte; uno si chiama Bahar grande, l'altro Bahar piccolo. Col Bahar grande si pesano il pepe, i garofani, la noce moscata, il zenzero, la cannella, ed altre spezierie. Egli è composto di 200 Catls, e il Catls di 26 Taels, o 38 oncie a peso di Portogallo, ed ogni Taels è stimato un'oncia e mezzo a questo peso, cosicchè il Ba-

har è di 550 libbre di Portogallo; che vengono ad essere l. 481 e 4 oncie di Parigi, e così di Strassbourg, di Amsterdam, Befanzone ec.

Col Bahar piccolo poi si pesano l'argento vivo, il minio, l'avorio, la seta, il muschio, ed altre mercanzie preziose, e questo contiene 200 Catls, ma ogni Catls non è che 22 Taels, o 32 oncie e un'ottavo di Portogallo, di maniera che non fa se non 458 libbre e 13 oncie di Portogallo, che vengono ad essere circa 574 libbre sottili di Venezia.

Il Bahar della Cina è di 300 Catls, ma che a Malacca non fanno che 200, ed ogni Catls della Cina altro non contiene che 16 Taels, che pesa un Reale e mezzo da otto, ed è di 10 Mas o Mases, ed ogni Mas è di 10 Codorini.

Il Bahar di Moca Città dell' Arabia, è di 420 libbre, e vi vogliono 15 Traffels per far il Bahar, e a questo peso si vende il caffè. v. *Tael*, *Mas*, e *Codorin*.

BAHAREM. Isola situata nel seno Persico dirimpetto la Costa dell' Arabia, dalla quale non è molto lontana, appartenente al Re di Persia.

Il Territorio è fertilissimo, e produce quantità di frutta, particolarmente di dattili, ma l'acqua è sì cattiva, che i forastieri non possono assuefarvisi, onde bisogna che mandino a cavarla dal fondo del mare, o da luoghi poco lontani dell' Isola, dove si trovano sotto qualche piede di sabbia delle sorgenti di acqua dolcissima e gustosissima. Non è la sua fertilità, nè il Commercio che vi si fa, che la rende celebre per tutto l'Oriente, e che costringe i Persiani a formarne una buo-

buona Cittadella , e mantenerne una guarnigione di 300 uomini, ma la pescagione delle perle , la quale è vicina , e che rende anno per anno almeno un milione .

Si principia questa pescagione dopo il primo di Giugno sino al fine di Settembre , ed i pescatori sono tutti Arabi , avvezzi da giovani a stare lungo tempo sott'acqua , e ve ne sono , che qualche volta vi stanno sino mezzo quarto d'ora .

Ogni barca [che alcune relazioni con poca verisimiglianza fanno ascendere fino a tremila , dove altri con più probabilità le fanno ascendere solamente a 300] paga molti diritti per aver la libertà di pescare , prima al Re di Persia , indi al Sultano di Baharem , e finalmente al Principe di cui i pescatori son sudditi .

Avevano anche i Portoghesi un quarto dritto , che non era spregevole , ma si andò a poco a poco diminuendo , ed ora è distrutto affatto .

Si ritrovano in questa pescagione tal volta delle perle del peso fino di 50 grani , ma rare volte ; l'ordinario però è da 16 in 12 grani . Le perle , che sorpassano debbono conservarsi pel Re , la qual cosa poco si osserva , e gli Arabi procurano al possibile di dispensarsi da un tal obbligo . Le più piccole , cioè quelle , che possono passar per li buchi di una spezie di vaglio fatto apposta sono stimate semenza , e si vendono all'oncia .

La maniera colla quale si fa la vendita delle perle è straordinaria , poichè quando quelle sono state scelte , e divise secondo le sue qualità , i mercatanti si uniscono , ed essendo disposti in circolo intorno le

Dizion. Univer. Tom. II.

perle , che sono poste nel mezzo , e che le hanno esaminare a loro comodo , il venditore si cuopre la mano con un fazzoletto , e tocca quelle di tutti i compratori l'un dopo l'altro , mostrando con certi segni il prezzo a cui le vuol vendere , e gli altri con segni differenti tutto ciò , che possono dare ; e quando il venditore è contento rilascia la sua mercanzia senza che alcuno sappia il prezzo , che gli fu dato .

Quando un Senfale interviene a questo contratto , si conchiude prendendo la mano del compratore e del venditore unendole insieme , e allora gli dà un colpo di piatto colla sua , cosa che fa terminare il contratto .

Quanto al significato de' segni , se uno strigne la mano vuol dir mille , se tocca la palma cinquecento , se un dito cento , e se una giuntura dieci .

A Bender-Congo la dogana per li diritti di uscita delle perle è rigorosissima , mentre vi guardano fino nelle suole delle Scarpe , e nelle parti più segrete , per iscoprire se ve ne sono di ascose ; con tutto ciò non passa anno che in frode non si trasportino per 100000 , 200000 , ed anche 300000 lire .

Del commercio delle perle , e della maniera di farne la pescagione tanto in Oriente , che in Occidente ne parleremo altrove diffusamente .
v. *Perla* .

BAIA . Piccolo Golfo o braccio di mare che si apre fra due terre , dove i vascelli sono in sicuro , e ch'è molto più largo nell'interno che nell'ingresso ed è lo stesso che seno di mare .

BAIA DI S. BERNARDO . Questa è al Ponente del Mississipi , e serve come

C

come di confine fra i Francesi e gli Spagnuoli; ed è un luogo dove queste due Nazioni possono con facilità mantenervi reciprocamente un commercio considerabilissimo tanto per terra, quanto per mare.

Sbocca in questa Baia una quantità di fiumi, alle sponde de quali vi stanno le terre più fertili della Luigiana. La Compagnia Francese se ne impossessò, ma fino ad ora non vi tiene abitazioni regolate. Pensarono nulla di meno di piantarvi un de' più solidi stabilimenti della Compagnia, e dare al principale il nome di Comandante e Maggiore. Vi è dell'apparenza che col trasporto di nuovi abitanti vi si possa ridur una Colonia profittevole. In questa medesima Baia, e nel luogo stesso occupato dai Francesi al presente il *de la Sale* vi avea fatto il suo stabilimento nel 1685. Pareva che gli Spagnuoli poi avessero anch'essi voluto stabilirvisi; ma non vi ebbero mai nè Forte, nè abitazioni.

Il Paese per altro è abbondevole in ogni sorta di bestiame, ed asseriscono ritrovarvisi ancora della Cociniglia in quantità, e del Gin-sengh pianta famosa dei Cinesi.

BAIA DI HUDSON. Questa è la più Settentrionale di tutti i Paesi dell' America, dove gli Europei tengono al presente delle Colonie estendendosi dai 52 gradi e 30 minuti di latitudine, fino ai 63.

Federigo Anschild Danese fu il primo che la scoprì, cercando un passo pel Settentrione dell' America per portarsi alle Indie Orientali; ma ciò non ostante porta il nome di Enrico Hudson Inglese che vi andò nel 1612 colla medesima intenzione del Pilota Danese per

quello riferiscono i suoi giornali e memorie.

Le belle pelli, che l' Hudson costretto a svernare in questa Baia, riportò seco fecero credere in Inghilterra, che vi si potesse stabilire un buon Negozio, ond' è che molti Mercatanti Inglese formarono una Compagnia, e vi spedirono il Capitano Nelson, il quale fondò la prima Colonia Inglese di questa Baia, ed alzò un Forte col suo nome all'imboccatura di un gran fiume che vi sbocca, e che nasce dal Lago degli Assinipouals, che credesi possa essere anche quello di S. Lorenzo, come diremo parlando del commercio del Canada.

Altri però ne riferiscono la Storia diversamente. Martino Trobisch Capitano Inglese tentò nel 1575 di ritrovar passo dal Nord-ovest per portarsi alla Cina, e scoprì ai 12 di Giugno la terra di Labrador a 36 gradi e 8 minuti, e seguendo la costa ritrovò uno stretto che porta oggidì il nome suo, e si rimise alla vela per Inghilterra il primo di Ottobre. Intraprese l'anno dopo il suo secondo viaggio, s'indirizzò verso il medesimo stretto, e fece tutti gli sforzi possibili per impegnar gli abitanti del Paese ad entrar in negozio seco lui, e per aver qualche cognizione del luogo e degli abitatori. Ma erano così selvaggi e feroci, che non pensavano ad altro che a gittarsi sopra gl' Inglese e ad impadronirsene. Il verno lo costrinse a ritornarsene in Inghilterra, e l'anno dopo fece una simile navigazione, la quale però non ebbe miglior successo delle precedenti.

Passati sei anni, vale a dire nel 1585 Giovanni David di Dartmouth andò

andò fino ai 66 gradi e 40 minuti, scorrendo le Coste verso il Mezzogiorno fino ai 56, e di là fino ai 54, dove ritrovando un braccio di mare alla parte di Ponente, credette finalmente di avere scoperto ciò, che cercava; ma dopodì aver sofferte gagliarde tempeste, fu costretto a ritornarsene in Inghilterra. Nel mese di Ottobre dell' anno seguente fece un nuovo viaggio, che non gli riuscì migliore del primo.

Non si ritrovava persona che fosse più per fare un simile tentativo finchè nel 1607 Enrico Hudson scoprì di nuovo il Paese di cui abbiamo parlato, e penetrò fino agli 80 gradi e 23 minuti; ma il freddo è così terribile, che la terra appena produce qualche pianta per nodrimento degli uomini. L'anno 1608 fece un secondo viaggio, ma non s'innoltrò più di prima. Nel 1610 risolvette di ritrovar passo per andar alla Cina dal Nord-ovest, e si avanzò 100 leghe più in là di quello avesse fatto alcun' altro; quando fu sorpreso dai ghiacci, che lo fermarono tutto il verno. Alla Primavera del 1611 si rimise alla vela per avanzarsi di più, ma approdando a terra fu preso con sette uomini del suo equipaggio, e il rimanente fu abbandonato sopra un battello scoperto alla mercede de venti. Hudson e i suoi morirono in tal occasione, e tutto il frutto, che riportò da tal impresa fu quello di lasciar il suo nome allo stretto, e alla Baia di *Hudson*.

Da tutte queste circostanze si scopre lo sbaglio preso dal Savary non parlando che di un solo viaggio dell' Hudson asserito da esso nel 1612 in vece del 1611, nel che pure è caduto il Signor Martinier nel suo Di-

zionario Geografico a questa voce, indotto anch' esso forse dalle relazioni del Savary.

Pretendono i Danesi che questa contrada fosse prima scoperta da uno della loro Nazione, che la chiamò Cristiania dal nome di Cristiano IV. Re di Danimarca; ma per altro egli è certo, che il Capitano Hudson fu il primo che la scoprì per gl' Inglese, e che vi sia stato, e partito. Nell' anno stesso 1611 nel quale l' Hudson perì, il Cavalier Tommaso Burton intraprese il medesimo viaggio ad istanza del Principe Enrico. Passò questo lo stretto di Hudson lasciando la Baia dello stesso nome al Sud, e s' innoltrò fino 200 miglia più innanzi verso il Sud-ovest, dove scoprì un gran Paese a cui diede il nome di nuovo Paese di Galles. Passò il verno in un luogo che dappoi fu chiamato Porto di Nelson, e dopo di aver dato il suo nome alla Baia di Burton, e scoperte le Coste più che gli fosse possibile, se ne ritornò all' Isola di Dig.

La Compagnia formata in Inghilterra nel 1681 per fare il commercio della Baia di Hudson, è quella che ha più sodamente stabilita questa Colonia.

La sua Carta è del 2 di Maggio, il trigésimo secondo anno del Regno di Carlo II Re della Gran Bretagna, accordata in favore del Principe Roberto e Compagni. Il privilegio è esclusivo per ogni traffico, che far si potea nella Baia medesima, e in tutti i mari, stretti, Baie, fiumi, luoghi e passi in qualsivoglia latitudine esser possano, colla proprietà di tutte le Isole e Terre, che vi sono, e che non sieno occupate da altre Nazioni, le quali Terre e Territorj verranno chia-

mate col nome di Terre di Roberto.

La Colonia vien dichiarata esser soggetta al Castello Reale di Greenwich nella Contea di Chent, non si riservando S. M. Britannica che la fede e l'omaggio con un tributo di due Aici, e due Castori neri all'anno da pagarsegli quando verranno ricercati.

Per governo poi della Compagnia vi si stabilisce un Governatore, un Vicegovernatore, un Deputato con sette Commissarj o Direttori, e finalmente se le accorda un sigillo per sigillare gli atti, e le spedizioni.

I capitali della Compagnia erano di 10500 lire sterline, e le Azioni valevano fino a 500, ma le guerre quasi continue, che passarono fra la Francia e la Gran Bretagna fino alla pace di Utrecht le cagionarono sovente delle gran diminuzioni.

I Francesi del Canada furono sempre gelosi di questo stabilimento degli Inglese, e ambedue le Nazioni si scacciarono alternativamente l'una per confermare il suo antico commercio di pellami sul lago superiore, e l'altra per mantenersi nel nuovo Negozio che avea tirato in Hudson. Finalmente fu restituita all'Inghilterra col trattato di Utrecht, e i Francesi che se ne erano impossessati durante la guerra per la successione di Spagna, e che avevano eziandio formata una Compagnia per farne il traffico, e innalzati dei nuovi Forti, furono necessitati di abbandonarla nello stato in cui allora si ritrovava, con libertà però alla Compagnia di ritrarne i proprj effetti, e ai sudditi della Corona di Francia di fuscirne colte sue facoltà, mercanzie ec. per portarsi ad abitare in

altra parte. Sopra di questo si dirà qualche cosa parlando del commercio de' Francesi, e degli Inglese.

Il solo Negozio del Paese consiste in pelli, sopra le quali bisogna che gli utili sieno molto grandi, giacchè queste due Nazioni se ne hanno così spesso disputato il possesso non arrestandosi per li gran freddi eccessivi che vi sono, i quali per 7 e 8 mesi li tengono come prigionie nelle proprie Case; imperocchè la neve per ordinario vi cade in altezza di 100 12 piedi, il mare vi si agghiaccia quasi nella stessa grossezza, e gli alberi e le pietre si fendono ordinariamente per l'eccessivo rigore del freddo.

Gli Inglese vi fanno pure un buon Negozio di colla di pesce, di cui ne han già formate tre fabbriche nei tre Forti, che vi tengono.

I selvaggi ricevono in concambio delle loro pelli, delle arme, della munizione, delle caldaie, e molte cose minute di merceria e di ferro, delle quali si dà un piu distinto ragguaglio parlando del Canada.

Quanto alle mercanzie proprie pel mantenimento delle Colonie, consistono generalmente in tutto il necessario alla vita, poichè il Paese non somministra cosa alcuna sia per la nodritura, sia per vestirsi, o per gli altri bisogni di questi abitanti ricchi sì, ma per altro infelici.

BAIA DI MATACHUSETS E DELLA CONNECTICUTE. Queste due Colonie della Nuova Inghilterra furono staccate da essa l'una con una Carta di Carlo I nel 1629, e l'altra nel 1663 con Patenti di Carlo II.

I limiti della prima racchiudono tutto il Paese situato fra il fiume di Monomarc e quello di Carlo, che sboc-

sbocca nel fondo della Baia dei Matachusets nell'estensione di 3 miglia al Mezzogiorno lunghezso il detto fiume di Carlo e la Baia or' accennata, non meno che il fiume di Monomarc, e tutto il Paese compreso fra i suddetti confini dal Settentrione fino al Mezzogiorno in larghezza e lunghezza a traverso del Continente fino al Mare Meridionale.

La seconda tiene per confini all'Oriente il fiume o Baia di Norrogancet nel sito dove questo fiume mette capo nel mare, al Settentrione la linea tirata per termine della Colonia dei Matachusets, e in lunghezza quanto tira questa linea dal Levante al Ponente, vale a dire dalla Baia di Norrogancet alla parte Orientale fino al Mare di Mezzogiorno colle Isole circconvicine.

Queste due Colonie sono interamente indipendenti da quella della Nuova Inghilterra, non dipendendo che da S. M. Britanica a motivo del suo Castello di Greenville; avendo una comperata la propria libertà con un contratto dei 19 Marzo 1628, e l'altra godendone parte per compreda, e parte per conquista per avere cacciate alcune Nazioni selvaggie dalle terre che occupa al presente. L'una e l'altra non sono tenute di dare al Re per tributo che il quinto dell'oro e dell'argento, che si può ritrovare nella estensione della loro Concessione.

Finalmente acciocchè nulla mancasse alla loro intiera indipendenza, e per uguagliarle in tutto alla Colonia Matrice, dalla quale furono staccate, godono dei medesimi privilegi, ed hanno come essa un sigillo ed un Consiglio, consistendo quello della Baia dei Matachusets in un

Dixion. Univer. Tom. II.

Governatore, in un Deputato o Vice-governatore, e in dieci otto Assistenti o Consiglieri, e quello della Connecticute in un Governatore, in un Vicegovernatore, e in dodici soli Direttori.

Quanto poi riguarda il Commercio di queste due Colonie, egli è tutto simile a quello della Nuova Inghilterra, sia per li prodotti naturali del Paese e manifatture stabilitevi, che vengono dagli Abitanti condotte fuori su i proprj vascelli, sia per le mercanzie forastiere o da essi riportate in concambio, o condotte loro dai vascelli di Europa, o sia finalmente per la tratta che fanno con quel gran numero di Nazioni selvaggie, che sono in quelle vicinanze, o che sono nella loro alleanza; che però sopra di questo veggasi ciò che diremo favellando della Nuova Inghilterra.

Deesi solamente osservare, che non è gran tempo, che gl'Inglese fanno della differenza fra le tre Colonie della Nuova Inghilterra, laddove le altre Nazioni di Europa ordinariamente le confondono unendo tutto il traffico che vi si fa sul computo della Colonia antica, di cui Boston è la Capitale, avvegnachè ognuna delle altre abbia anch'essa la sua, che non cede punto a questa nè per la bellezza, nè per lo traffico.

E da notarsi altresì che la pescagione è libera a tutti gl'Inglese, sieno di America, sieno di Europa su tutte le Coste delle tre Colonie della Nuova Inghilterra; potendovi seccare e salare il loro merluzzo e scombri, servendosi delle legna che vi trovano, che fossero loro necessarie anche per formarne capanne, essendo stato ad essi riservato un tal diritto

C iij

to

to con una clausola espressa nelle loro Carte.

BAIA DI TUTTI I SANTI. Generalmente parlando il Brasile è un Paese aggradevole e fertile, l'aria di cui è temperata e buona a motivo delle piogge frequenti, che moderano il calor del Sole, che senza di ciò farebbe insopportabile in alcuni luoghi per la troppo gran vicinanza della Linea.

La Baia di tutti Santi, sulla Costa Settentrionale di cui è situata la Città di S. Salvatore Capitale del Brasile e Residenza del Vicerè, gode più di qualsivoglia altra di tutti questi vantaggi. Il terreno è in pianura, e nelle sue piantagioni che le stanno d'intorno, e che in alcuni luoghi si avanzano più di 50 leghe fra terra, si coltiva il tabacco del Brasile così rinomato in Europa. Vero è che alcuni Capitanati, quello specialmente di Rio Janeiro ne producono di ugualmente buono; ma è vietato agli Abitanti il raccoglierne di più di quello faccia loro di mestieri per proprio uso e per qualche negozio, che mantengono cogli Spagnuoli di Buenos-Ayres. Una tale proibizione fu fatta per mantenere la riputazione e lo spaccio della Baia di tutti i Santi.

La Città di S. Salvatore è posta sotto il decimo quarto grado al Mezzogiorno della Linea in una situazione poco vantaggiosa al comodo degli Abitanti, a motivo che le strade vi sono fatte or alte, or basse; ma in ricompensa ella è felice per la facilità di difendersi, conciossiachè l'altezza fu cui ell'è fabbricata, e l'essere tagliata come a picco alla parte della Marina, la rendano quasi inaccessibile.

La maggior parte dei magazzini sono fralla Città e'l Porto per essere troppo malagevole il trasporto delle mercanzie, che non possono entrarvi da quella parte che col mezzo dell'Altaleno o altre macchine, colle quali sono costretti di alzarle e introdurle sovra i bastioni. Evvi però un'altra strada costeggiando la montagna, ma lunghissima e incomodissima, specialmente per un luogo dove alcuni Negri miserabili servono di bestie da soma, portando i loro Padroni nei Palanchini, e tutte le mercanzie sulle spalle.

Gli Abitanti di S. Salvatore sono ricchi e amano il Commercio, e molti di essi tengono inclinazione per li Forastieri, ond'è che vi sono dei Consoli delle Nazioni Europee, e fra gli altri quelli di Francia, d'Inghilterra e di Olanda.

Il Porto che farà 200 pertiche lontano dalla Città, è ottimo e capace di contenere molti vascelli. Ivi approda ogni anno nel mese di Giugno la Flotta di Lisbona, ed ivi si uniscono nell'Agosto per lo ritorno tutti i vascelli di essa, che si sono separati per andare a Pernambuco, a Rio Janeiro, a Maragnan, a Paraiba, a Tamaraca ed altri Porti della Costa di Brasile.

Il numero dei vascelli di questa Flotta non è stabile, ma per ordinario consiste in 40 o 50 bastimenti di ogni grandezza dai 12 fino ai 36 pezzi di cannone. Alla Baia pure di tutti i Santi capitano i vascelli Portoghesi dell'Indie Orientali cogli altri della Nazione, che trafficano in Loango, in Colombo, e in altre Coste dell'Africa ove il Portogallo tiene Colonia.

Le mercanzie che si caricano in que-

questa Baia sono Tabacco, ch'è la principale di tutte, Zucchero ordinario, per la fabbrica di cui in questo Capitanato, ch'è uno delli meno abbondevoli, vi sono più di 40 molini, del Zucchero candito, così nominato dal Villaggio del Brasil, dove si cristallizza, onde poscia n'è passato il nome in Europa, dell'Indaco, dell'Olio, e Alette di balena, giacchè questi animali in quantità vengono a dar in secco in questa Baia dal Giugno fino al Settembre, del Cotone, del Balsamo di Copaiba, della Ipecuana, della Pareira-Brava, qualche cosa di Cannella, del Pepe lungo, del Zenzero, dei Denti di elefante che vi giungono dalle Coste dell'Africa, del Rame che vi capita da Angola, del Cuoio del Paese, della Seta, del Legno da Tintori, e de' Profumi, del Zafferano, del Rocù, della Lacca, del Cristallo di rocca, del Cocco buono per lavori a motivo della sua grossezza, e di un'altra qualità, di piccolezza tale che ogni frutto forma un grano da corona; dell'Ambra grigia ancora, che viene talvolta gittata dal Mare nel Golfo, delle Ametiste, delle quali c'è una miniera in questo Capitanato, dell'Oro che si trova nella sabbia di un fiume del Capitanato di S. Vincenzo in un luogo detto S. Paolo, il quinto di cui può ascendere a 8 in 900 marche; e finalmente ogni sorta di Frutta confette, secche e liquide, fralle altre dei Melaranci, dei Cedri, dei Limoni e degli Ananas.

Dicono che vi sieno ancora nel Brasile delle miniere d'argento, ma sembra, che o non vi lavorino, o che non rendano gran profitto. Pretendesi però, che di questo argento sieno quelle monete che si coniano a

S. Salvatore, e che hanno corso nel Paese. Queste hanno per iscudo l'arme di Portogallo, e dall'altra parte una Croce con una sfera colla leggenda *subq. signo flabo*.

La Flotta di Lisbona porta a S. Salvatore del vino, dell'acquavite, del formaggio, dei panni, delle stoffe, delle tele, del ferro schietto e lavorato, della carta ed ogni sorta di utensili di rame e di ferro con tutto quello ch'è necessario alla vita, e che non si ritrova nel Brasile.

Vero è che vi sono colà delle Provincie che produr potrebbero quantità bastevole di vino e di formento per somministrarne a tutte le altre senza aver bisogno di ricorrere a quelli di Europa, ma fino ad ora è stata impedita la coltura delle viti e la semina del grano, affinchè gli Abitanti del Brasile non possano far di meno del Portogallo, e sieno sempre in necessità di avervi ricorso: riflesso fatto anche dagli Spagnuoli in qualche luogo dell'America, dove non è permesso di piantar viti che nel solo Perù, per non essere nel caso di spedirgliene quanto basta dal Mare Settentrionale.

Dai vascelli che vengono da Goa, e che toccano la Baia di tutti i Santi nel ritorno per Europa, S. Salvatore, e il rimanente del Brasile, vengono forniti di spezie e di altri capi e mercanzie dell'Oriente; e dai bastimenti di Affrica, che partono dai Porti di Angola ricevono il loro Negri del morfil, della cera, del mele, del zibetto, dell'oro e tutte le altre cose che si cavano in quelle parti, ma per ordinario queste mercanzie, a riserva degli schiavi, si spediscono in Portogallo sulla Flotta di Lisbona.

C iiij) Quan-

Quanto al Negozio de' Negri basterà qui accennare che ne vengono ogni anno almeno 15000, e ch'è vietato in pena di scomunica il trasportarne alcuno senza che prima sia istruito nella Religione, e che in tutti i Paesi dell' America ne quali si adoperano di questi sfortunati schiavi, i più maltrattati sono quelli del Brasile, mentre non hanno nemmeno il necessario, e si stimano felici, se dopo una lunga fatica e molte bastonate, per le quali talvolta restano stroppj, ritrovano per suo nodrimento qualche pezzo di carne di balena aggiustata coll' olio puzzolente dello stesso pesce.

BAIE. Gli Inglesi danno questo nome ad una stoffa di lana, che si chiama *baietta*, ed alle volte *baguetta*. v. *Baietta*.

BAIETTA. Stoffa di lana non ispinnata, molto floscia, tirata a pelo da una parte, e questa è una specie di fanella grossissima e larga più dell' ordinario.

Se ne fabbricano molte a Gloucester, e in Inghilterra, dove sono chiamate *Bayes*, così pure in Fian-dra, e particolarmente a Tornay, a Lilla, e alle 9 Chiese, alle quali i Paesiani danno il nome di *Batques*.

Sono alcuni anni che i Tessitori Francesi si diedero a queste manifatture, e sono anche riusciti perfettamente, massime quelli di Beauvais, di Chartres, di Montpellier, e di Nimes.

L' altezza ordinaria delle Baiette si è da un' Alla fino ad una e un quarto, una e mezzo, ed una e tre quarti; e da 28 a 30 Alle di lunghezza a misura di Parigi.

Nella Spagna e nel Portogallo dove le chiamano *Baetas*, se ne fa uno spaccio grandissimo, e se ne consu-

mano in quantità ancor nell' Italia. I Mercatanti Francesi cominciano a mandargliene molte di bianche, e di nere, e di tutti i colori, come fanno da qualche tempo gli Olandesi e Fiaminghi cogli Spagnuoli. Quelle di un' Alla e mezzo sono le più proprie pel Negozio colla Spagna.

Si fabbrica anche in Albj, o nei contorni di detta Città una specie di stoffa di lana chiamata anch' essa Baietta, il cui prezzo è mediocre, e non è che 2 palmi e mezzo di larghezza misura del Paese, che viene ad essere in Parigi una mezz' alla, meno un sedicesimo. Quest' altezza è stata anche regolata dal Decreto del Consiglio dei 15 Luglio 1673 non ostante l' articolo terzo del Regolamento generale delle Manifatture del mese di Agosto 1669, che dice, che non saranno fatte alcune stoffe di qualsivoglia prezzo esser possano dai Drappieri o Sergiattieri, e da chicchessia, quando non abbiano una mezz' Alla di altezza a detta misura.

Le Baiette pagano le gabelle di Uscita del Regno e dalle Provincie considerate forastiere sul piede di 3 per 100 di peso, come panni bassi, e per l' Entrata a ragione di quelle d' Inghilterra, computate per 20 lire alla pezza di 25 Alle, e le doppie di 60 lire alla pezza di 50 Alle, stante il Decreto dei 20 Dicembre 1687 con proibizione di entrare nel Regno per altri Porti, che quelli di Calés, e di S. Valerio.

Le Baiette o Fanelle di Fian-dra, ed altre simili non pagano di Entrata che lire 4 alla pezza di 20 braccia giusta la tariffa del 1664.

BAIETTONE. Sorta di drappo di lana di colore di scarlato di altezza quasi di due braccia delle nostre, nel

nel rovescio liscio come il panno, e nel dritto cotonato. Ve n'è d'Inghilterra, ch'è il migliore, e si vende un zecchino al braccio; ed evvene ancora di Gandino, che imita molto il primo, ma di prezzo minore.

BAGU', o **BEGU'**. Dicesi in Francia di un Cavallo, che marcia sempre naturalmente, e che sino alla sua vecchiezza conserva nei denti, che chiamano molari, quel segno nero, al quale in termine di maneggio han dato il nome di germe di fava. Si crede, che ciò che fa che i cavalli Begù non cessino punto di marciare, derivi dalla natura de' loro denti, ch'essendo più duri, e più forti degli altri non sono così soggetti a logorarsi, e per conseguenza a spianarsi. Si conosce l'età dei cavalli Begù, quando hanno i denti lunghi, gialli, fucidi, e scarnati, e i giovani gli hanno ordinariamente corti, e bianchi. v. *Cavallo*, dove si parlerà del modo per conoscere l'età dei cavalli dai loro denti.

BAIL. Termine del Foro Francese, col quale spiegano una convenzione che fanno per dare in affitto, o vendita una casa, un terreno, un'eredità, un dritto per sempre o per un numero determinato di anni. Fanno questa ordinariamente per 3, 6, o 9, anni, ma quella di eredità, o vendita è perpetua tanto se sia recuperabile, quanto no. L'assistenza enfiteotica, o sia censo e livello dura per lungo spazio di anni, e sovente per 99, dopo i quali l'eredità ritorna al Proprietario naturale, o a suoi eredi.

Finalmente la giudiziaria è quella, che fanno per comandamento della Giustizia, il prodotto di cui

si porta in deposito per conservarlo ai Creditori di colui, dei beni del quale è seguita la possessione reale.

Significa ancora un atto passato per mano di Notaio, o sottoscritto privatamente, col quale l'affittuale e l'affittante convengono delle clausole del loro contratto; e si nominano così le spedizioni di cotesti atti.

BAILLI. Con tal nome chiamansi a Bourdeaux quegli Uffiziali, che sono i Capi delle Comunità, e che vengono ivi ancora chiamati *Jures*.

BAILLIAGE. Chiamasi una specie d'orzo, che nasce nell'Angumese. v. *Orzo*.

Paga questo la gabella di Uscita in Francia come l'orzo comune, cioè a dire lire 13 al Muid; cioè per l'antica gabella 20 soldi, e per la tratta Dominicale lire 12 di quella moneta.

BAILO. Si chiama l'Ambasciador Veneto destinato alla Porta del Gran Signore dalla Repubblica, e che risiede in Costantinopoli.

BAIO. Questo termine è proprio del pelo, o come dicesi del mantello di un cavallo, ed è un colore fra il rosso, e l'castagno. Si distinguono con varj altri aggiunti, come il Baio castagno, Baio chiaro, Baio dorato, Baio morello, Baio sauro, e Baio oscuro. Si parlerà più estesamente di questi mantelli, quando diremo delle buone, o cattive qualità da distinguersi ne' cavalli. v. *Cavallo*.

BAIOCCO. Moneta di rame, che si conia a Roma, e che ha corso principalmente in quello stato. Dieci di questi fanno un Giulio, e 100 fanno uno scudo Romano, che in Venezia corre oggidì per dodici lire. Trovanfi ancora dei mezzi baiocchi.

BAIONA. Città della Francia nella Guascogna, che tiene un Porto sicurissimo, e comodissimo principalmente per la pescagione, ch'è uno de' maggiori capi del suo Negozio. Gli abitanti fanno un commercio considerabile coi sudditi di S. M. Cattolica, particolarmente nella Navarra Superiore, nell' Aragona, e nella Biscaglia.

Le mercanzie di Francia, che sono proprie per la Navarra Superiore consistono in Drapperie di Montauban, e specialmente Baiette, Sargie, Cadis, Retine, e burati, tele, come quelle di Bretagna, di Laval, di Cambray, e di S. Quintino e ancora quelle tinte di Germania, di Roano, e di Rems, dei merletti d'oro e d'Argento fino, o falso, che si fabbricano a Lione, delle stoffe di seta della medesima Città di Aignone, ed alcune poche di Tours, quantità di chioderia, e merci, e particolarmente di seta da cucire, delle calzette, dei passamani di filo, e generalmente ogni sorta di lavoro di filo e seta, che si fa in Lione; molte mercanzie di Lilla, di Tournay, di Valenciennes, e di Amiens, principalmente dei ciambellotti, dei baracani, molte spezierie, droghe, zuccheri, e rottami, cere d'Olanda, e finalmente del pesce fresco, e salato, come merluzzo, salmone, anguille ec.

I Navarresi danno in concambio di queste mercanzie della lana di Castiglia, di Aragona, e di Navarra, della Regolizia, dell'Olio di uliva, dei vini, e del Ferro, e sovente le pagano in oro, od argento in moneta, o in pezzi.

Il commercio di Baiona colla Biscaglia, e Guipulcoa, non essendo molto differente da quello che i

Baionesi fanno con la Navarra Superiore, consiste nella spedizione delle medesime mercanzie, con questa differenza, che gli Ollandesi, egl' Inglese somministrando a S. Sebastiano e a Bilbao delle mercanzie quasi simili fanno facilmente di meno di una parte di quelle di Francia. Così Baiona non dà loro quasi altro che panni di Montauban, delle cose di merceria, dei drappi di seta di Lione, dei lavori di ferro di Foret, e delle tele di Bertagna, onde il maggior commercio, che quelli di Baiona fanno da quella parte consiste in ispalmatura e resina, che vi si manda nei Pinchi, i quali riportano del ferro di Biscaglia, dei melaranci, dei cedri, delle pietre da molino, e quantità d'oro, ed d'argento, o in ispezie, o in verghie, di modo che si veggono qualche volta dei Padroni di questi Pinchi riportare 15, o 20 mila piastre per ogni viaggio.

I Porti di Bilbao, e di S. Sebastiano sono spessissimo il deposito di diverse sorte di mercanzie d'Inghilterra, ed Olanda che vi vanno per conto di negozianti di Baiona sui vascelli di queste due nazioni, quando quelli non sono noleggiati per andarvi a drittura, e che si portano poscia a Baiona sui medesimi Pinchi.

Il commercio che i mercatanti di questa Città fanno con quelli di Aragona è il minore di tutti quelli, che questa Città tiene con la Spagna; ciò non ostante riportano in cambio delle mercanzie, che vi vengono spedite, quantità di balle di lana di Aragona e di Castiglia, della quale la maggior parte è caricata a vettura per terra a Roano, e l'altra a Baiona, che vi si carica per mare per Nan-

Nantes, e per la Rocella per farla poscia passare in Normandia. Si cava una quantità considerabilissima d'olio comune di Aragona, e del vino di Saragozza.

Le mercanzie, che vi si portano sono quasi della medesima qualità di quelle che servono al Negozio della Navarra superiore.

La pescagione del merluzzo e quella della balena sono due capi principali del Negozio da mare della Città di Baiona.

I bastimenti ch'ella destina per la prima sono ordinariamente di 2, in 300 botte, e i vascelli per la seconda sono 130 fino a 300, e vi sono 20, o 25 navigli impiegati per lo merluzzo, e da 12 o 15 per la balena.

Quelli di Baiona facevano una volta la pescagione del merluzzo a Plaisance, a S. Maria, ai Trepasè, all'Ilepercé, ed altri Porti e luoghi vicini, ma il trattato di Utrecht ha cambiato qualche cosa, cioè in luogo di Plaisance c'è al presente Louisburg, che con altro nome si chiama Capo Breton. I loro ritorni sono a Baiona medesima, a S. Giov. de Luz, Bilbao, S. Sebastiano, e Bourdeaux. La vendita si fa quasi sempre a S. Sebastiano e a Bilbao in soldo contante, ed il resto in lane fine, e qualche cosa in ferro.

Nella pescagione della balena, gli equipaggi dei vascelli hanno la metà di tutto l'olio dei Pesci, e l'altra metà è per li Proprietari insieme con tutte le alette, o barbe della medesima.

Baiona, Nantes, la Rocella, l'Avre de Grace sono i luoghi dove i vascelli della pescagione di Baiona consumano di portare l'olio, e le alette di questa.

Vi si fa anch'è un buon commercio di alberi da vascello, i quali mettono in una fossa apposta per conservarli, venendo questi da molti fiumi, che discendono dai Pirenei e da Baiona, daddove li mandano a Brest, e negli altri depositi dei vascelli del Rè.

Si fabbricano quivi dei vascelli con più vantaggio, e a miglior prezzo di quel che sia negli altri Porti del Regno a motivo della facilità con cui hanno il legname, ed il ferro di Spagna, la canapa per lo fartame dalla Garona, e la spalmatura, ma non possono farvisi che delle fregate di 40, o 50 pezzi di cannone, perchè il suo Porto non ha l'ingressò molto profondo.

Dee poi considerarsi nel numero delle spezierie e droghe, delle quali i mercatanti di Baiona fanno commercio cogli Spagnuoli, il Cacao delle Isole, che con altro nome distintivo si chiama Cacao di Caracca, la qual mercanzia gli Spagnuoli portano per la strada di Navarra, e computano che anno per anno ne consumino almeno 12000 quintali.

La maggior parte de' panni che si mandano da Baiona in Spagna, sono di Elboeuf, di Roano, e di Carcastona, consumandosiene di questa sorta in gran quantità o in Baiona, o nelle altre Città della Guienna.

Commercio delle lane di Spagna, che si fa a Baiona.

Fa d'uopo osservare, che fralle lane, che i mercatanti di Baiona cavano dalla Spagna, ve ne sono alcune, che tengono nomi differenti da quelli, che daremo in questo Dizionario alla voce *Lana*; ma in sostanza sono le medesime non provenendo la differenza che da qualch'epi-

epitteto dato loro in diversa maniera, o da qualche diversità nella loro qualità, o finalmente da qualche luogo della Spagna più conosciuto dai Baionesi di quello che dai Mercatanti delle altre Città.

Si computa, che anno per anno entrino in Baiona 15000 balle di lana di tutte le qualità.

Confiste questa in Segovia, Lionese, Sopraffina, Segovia ordinaria, Soria Segoviana, Burgalese, Soria di Cabaleros, Soria di Molines, Albarafina di ogni sorta, Cuenca, e Tremenes, Belchiffes, Campos d' Aragon, Fiorettoni di Navarra, ed ogni sorta di Agnellina fina, e comune, succida e lavata.

Molti mercatanti di Baiona hanno costume di comperare in parte di queste lane succide facendole lavorare per proprio conto, le altre le hanno dagli Spagnuoli, che tengono delle greggi, o dai Mercatanti di questa Nazione, che ne fanno Negozio, mandandole, o portandole annualmente a Baiona lavate per venderle eglino stessi; cosicchè avendo i Baionesi queste lane di prima mano sono in istato di darle a miglior prezzo degli altri; oltre di che per esser i migliori lavatoj più a portata di questa Città, che d'alcun'altra, ed anche di Bilbao, le lane che cavano sono più ben lavate e più scelte di tutte quelle ch' escono dalla Spagna.

Il verno è il tempo migliore per andar a Bajona a far queste comperde, arrivandovi le lane in maggior quantità, ed essendone la scelta più facile; cosa, che non debbono trascurare i lavoratori, che adoperano le lane di Spagna nella fabbrica dei loro panni, ed altre manifatture.

Il peso, di cui si servono a Baiona pel commercio delle lane è di 16 oncie per ogni libbra.

Circa il prezzo si varia secondo la differenza del cambio; ora le metteremo qui sul piede che sono state vendute nel mese di Novembre 1724, in cui il cambio per la Spagna era di 16 lire di Francia ogni doppia.

Così dunque le Segovie Lionesi R valevano 52 soldi la libbra, le F 6 soldi meno; le Segovie ordinarie 48; le Segoviane 46; le Sorie Segoviane, le Burgalesi, e le Cabaleros dai 44 sino a 45. Le Sorie dai 41 sino a 42 col dibattimento di 6 soldi, e di 12 all' F e all' S, e le altre a proporzione della loro qualità il tutto a moneta di Francia. L' uso è di dare per tara ciò che pesa la balla, o l' imballaggio, ch' è ordinariamente dalle 11 fino alle 14 libbre secondo sono più, o meno grosse, e la balla più o meno grande.

Si dibattono in oltre nei conti 3 libbre per balla, che si chiamano tre libbre di donativo. La proporzione poi delle differenti sorte di lane, delle quali ogni balla è composta è la seguente.

Le lane di Segovia tengono ordinariamente dal quinto al quarto delle basse qualità F, ed S. Le Segovie ordinarie, e le Burgalesi il quarto, e finalmente le Sorie Segoviane, le Cabaleros, e le Sorie da un quarto a un terzo.

Bisogna riflettere, che in tutto ciò che si è detto sino a qui delle lane, l' autore di questa notizia non si è applicato, che solo alle lane fine, perchè sono quelle la più parte delle quali si consuma nel Regno.

Si caricano anno per anno a Bajona 30, o 40 bastimenti di portata di 200 fino 350 balle di lana fina per Roano, o per Nantes, e 8, o 10 per Ollanda. La Linguadocca cava anche in quantità nota-

bile delle lane Sorie Segoviane, o Sorie ordinarie, che sono propriissime per fare le Londrine seconde, ch'è la qualità la più corrente per lo Levante, v. *Lana*.

Esempio.

Di una fattura, e conto di un assortimento di 57 balle di Lana Segovise vendute secondo l'uso di Baiona, cioè 43

Prime, 11 Seconde e 3 Terze.

N.° 19 .. 200	lib. N.° 32 .. 215	N.° 9 .. 189	N.° 8 .. 204	N.° 26 .. 212
14 .. 185	13 .. 203	43 .. 204	21 .. 212	15 .. 207
11 .. 210	24 .. 208	5 .. 208	2 .. 209	28 .. 208
1 .. 207	39 .. 209	36 .. 202	7 .. 211	<u>627</u>
23 .. 209	46 .. 189	18 .. 204	37 .. 171	
R 22 .. 199	17 .. 203	12 .. 194	10 .. 209	
42 .. 205	25 .. 204	40 .. 174	27 .. 211	
34 .. 198	47 .. 212	48 .. 188	33 .. 206	
16 .. 221	45 .. 191	41 .. 205	44 .. 200	
6 .. 199	20 .. 211	35 .. 202	3 .. 213	
lib. 2033	<u>2045</u>	1970	<u>2046</u>	
fom- me di	2045			
con- tro	1970			
	2046			
	<u>627</u>			

8721

591½ Tara a libb. 10 e ½ e 3 libb. di Don. fanno libb. 13, e ½ per balla.

8129½ Lib. nette lana [Prima] a soldi 52 di quella moneta alla libbra.

N.° 57 .. 215	N.° 63 .. 184
50 .. 233	62 .. 229
52 .. 210	65 .. 228
51 .. 237	<u>641</u>
58 .. 210	41½ Tara, e Don.
60 .. 218	599½ Netta Lana (Terza) a soldi 40 la libbra
F 55 .. 204	(cioè soldi 6 di meno della seconda,
53 .. 212	ovvero soldi 12 di meno della prima.)
56 .. 221	
49 .. 211	
61 .. 224	
<u>2395</u>	
151½ Tara, e Don. a libbre 13½	
2243½ Netta Lana (Seconda) a soldi 46 la libbra, cioè soldi 6	
meno della prima.	

BAJONETTA. Daga o coltello puntito, e spezie di spada lunga un piede e mezzo in circa, che non tiene altra impugnatura, che un manico di legno di otto in dieci oncie, o pure anche di ferro, con due bottoncini per guardia. Quello di ferro come costumasi al presente è vuoto per affettarlo sulla bocca del fusile, senza che ne impedisca il caricarlo e lo sparò. Per tener ferma la bajonetta all'estremità della canna esso manico di ferro tiene una piccola apertura lunga fatta a guisa di una piccola squadra, col mezzo di cui s'impegna ad un bottoncino di ferro posto anch'esso all'estremità del fusile, che la tiene affettata, e serve a ritirarla quando si lancia il colpo.

Quando tenevano il manico di legno, allora lo cacciavano nella bocca del fusile, nè si poteva sparare. La lama della bajonetta è fatta a lancia, larga un'oncia o due, lunga un piede, e molto acuta. Oggidì però è più quadrata che larga, e fa le ferite profonde e strette, e per conseguenza più pericolose.

La Fanteria tiene sempre quest'arma, ed è di un gran servizio particolarmente ai Fuzilieri e ai Dragoni, perchè fatte che abbiano le loro scariche, ritrovandosi senza minizione se ne servono come di partigiana. Serve eziandio ai Cacciatori che vanno contro i cignali, gli orsi ed ogni altra bestia che va contro il fuoco, ma le bajonette di questi sono più larghe, perchè facciano le piaghe maggiori.

La fabbrica di quest'arme è vietata in Francia con un Editto 1666, eccettuate quelle per l'uso di guer-

ra, per cui tuttavia vi vuole la permissione ai Fabbricatori destinati.

BAIQUE. I Fiaminghi danno questo nome a quella spezie di stoffa di lana, che i Francesi chiamano Baietta. v. *Baietta*.

BALA. Frutto dell'Indie. v. *Fico d'India*.

BALAGATE. Regno dell'Asia nella Penisola dell'India di quà dal Gange; e costituisce parte del Regno di Decan. Produce quantità di seta, e di cotone, e vi si ritrova un eccellente Lacca così buona quanto quella del Perù, dell'Arca, del Riso, e del Betel, di cui si fa un commercio considerabile cogli Europei; dei Diamanti, che si cavano dalla miniera, che i Portoghesi chiamano *Rocca Vieia* e che sono molto stimati principalmente quelli, a quali si dà il nome di *Nayffez*, o *Pointes Naines*, perchè sono naturalmente tagliati. Sonovi ancora delle Ametiste, dei Crisoliti, e delle Pietre Amatite. v. *Diamante*, ed altre pietre preziose.

BALAMBUAN. Questa è l'ultima Città situata alla parte più Orientale di Iava sopra un Distretto formato dall'Isola di Bali vicina al fiume, che tiene il nome stesso della Città, ed appartiene al Principe di Bali. Tiene diecimila case quasi tutte fabbricate di Bambù, ed il Riso vi abbonda non meno che nelle altre Città. La bontà di quest'Isola fa che tutto vi nasca con molta facilità, e i giorni sono sempre uguali alle notti, e così pure il calore ch'è temperato riesce uguale, non essendo la variazione del Termometro, che di 4 in 5 gradi. La terra è migliore, e meno paludosa e montuosa di quello sia nelle Isole vicine, onde i Ci-

i Cinesi sono molto portati a stabilirvisi, e vi vanno per così dire annualmente e ricavano più da questa Isola colla coltura, e pel negozio, di quello che facciano quelli di Java, che sono più ingannatori, che laboriosi.

Tale è la bontà di questa Isola, ch'è uguale a di qualunque altra nella sua popolazione, e non vi è luogo in cui si produca tanto riso, e di tanta squisitezza; facendo questo la ricchezza del Paese, e il nodrimento principale delle Indie. Serve per nodrire i polli, che vi moltiplicano in quantità, ed i cavalli medesimi ricevono il nodrimento dal verde di questa pianta colla sua spiga divisa in pennacchio, e per quanto piccoli che sieno sono così ben nodriti, che il loro passo è sempre d'ambio. Si veggono andar girando nel camminar questa Isola i Javonesi in una maniera maravigliosa, ed i fiumi, che sono numerosi sono forniti di Villaggi, e di case, o capanne di bambù lungo le sponde del fiume.

BALANO. Spezie di conchiglia marina di figura di una ghianda, che si ritrova attaccata agli Scogli nei mari di Spagna, di Bretagna, e di Normandia. Ve n'è di molte spezie, e i Medici la tengono per aperitiva.

BALANZONI. Sorta di legno di abete, che si spaccia al minuto, di cui si fa un gran commercio in Linguadocca.

I Balanzoni stimati 3 lire per dozzina pagano ai Magistrati della Provincia per li dritti torastieri soldi 5.

BALARUC. Piccola Borgata della Francia nella Linguadocca lontana un quarto di lega dalla strada di Montpellier a Tolosa, i Bagni sono

un quarto di lega ancora più lungi in un piccolo piano verso lo stagno di Tau. La sorgente di questi è distante 200 passi dallo stagno sopracennato, ma è più alta del livello dell'acqua di esso. Sembra che nasca da una collina, che stà all'Oriente a motivo, che i bagni erano anticamente più da vicino. I Proprietarij di questi attestano che sono più di 180 anni, dacchè cominciarono ad essere in istima, e dicono, che queste acque si beveano prima che si cominciasse a tuffarvisi.

Tre sono questi bagni, il vecchio, ch'è vuoto e abbandonato, l'ordinario ove stà la sorgente, e quello de' poveri, che cola dal precedente. Nel verno allorchè si lascia di bagnarvisi si forma sopra l'acqua una crema, o schiuma bianca, che rassomiglia a quella che si ritrova nelle acque di Vichi. Consiste questa in una terra insipida, che va al fondo, quando si separa, e partecipa di qualche sale umettandosi all'aria. Il sal di tartaro gettato sopra quest'acqua calda o fredda che sia la rende molto lattiginosa, e lo spirito di vitriolo la precipita a poco a poco a guisa di latte di zolfo; ciò non ostante quantunque queste acque sieno poco pressò calde, quanto quelle di Borbon l'Arcambaut, non hanno alcun odore sulfureo, e non fanno cangiamento alcuno nell'erbe più delicate, quantunque vi si lascino stemprar lunga pezza. La polvere di noce di galla non dà che poca tintura all'acqua di questi bagni, e rassomiglia all'acqua comune, se non che la rende un pò più torbida, e gettandovi alcune gocce di spirito di zolfo sopra questa tintura diventa chiara, e del colore del moscatello, e spargendovi poscia
del

del fal di tartaro la fa precipitare a fiocchi. Tiene un gusto salato ma minore delle acque marine, e lascia alla fine sopra la lingua una sensazione di dolcezza.

Lasciandola svaporare si cavano da 40 oncie di quest'acqua due dramme di deposizione. Questo sale non crepita che pochissimo, allorchè si getta sopra carboni accesi, e rosseggia quando si avvalora il fuoco; ma cristallizzandolo crepita come il sale marino, e produce dei cristalli di figura cubica; cavato per semplice svaporazione senza cristallizzazione si fermenta collo spirito di zolfo, cosa, che non produce il sal marino; ma questa fermentazione non è così gagliarda come quella del sal di tartaro, o delle acque di Vals. Vi è dunque apparenza, che questo sale contenga in se molto sal marino partecipando nulla ostante di molte parti alcaline, e di uno spirito sulfureo, che ne addolcisce le impressioni. Queste acque purgano molto per secesso, e sono buone contra la paralisi, reumatismo, ed altre malattie, nelle quali si vogliono aprire i pori ed eccitare il sudore, e non sono punto contrarie a mali di petto, che non hanno alcun'acido.

BALASCIO. Specie di rubino, il cui nome vogliono che derivi da Balassia Regno situato nella Terraferma fra il Pegù, e Bengala, dove si trovano questi balasci al riferire di Ramusio, e di Marco Polo Veneziano.

BALASSIA. Marco Polo Veneziano descrisse questo Paese dicendo essere una Provincia dedita al Maomettismo, e di un linguaggio particolare. I suoi Re, che succedono per dritto di Eredità si dicono di-

discendere da Aleffandro il Grande. Vi si ritrovano delle pietre preziose chiamate *Balassii* dal nome del Paese, ed è proibito in pena della vita di scavar il terreno per cercarle, e di trasportarle fuori del Paese senza permissione Reale; perciocchè tutte queste pietre preziose appartengono al Rè, che le dà in regalo, ed anche in pagamento a chi gli piace, e le baratta con oro, ed argento. Evvène una tale abbondanza, che se fosse permesso ad ognuno di cavarne dalla terra, che n'è ripiena, per lo gran numero rendendosi comuni si sminuirebbe il prezzo. Un'altra montagna produce il Lapis Lazuli, di cui si fa l'azzurro migliore, e si cava dalla miniera, come il ferro. Sonovi ancora delle miniere d'argento; e riesco molto freddo questo Paese, in cui eravi quantità di cavalli, de' quali l'ugna è così dura, che non ha bisogno di esser ferrata, quantunque corrano sopra macigni e montagne. La cacciagione è buona, e la terra produce formento, orzo, e miglio in abbondanza, e non essendovi olio di uliva, viene supplita una tale mancanza da quello di noce. Gli abitanti non temono in maniera alcuna i forastieri, perchè l'ingresso in questo Paese consiste in passi stretti, e le Città e Cittadelle sono fortificate dall'arte, e dalla natura: sono bravi cacciatori, ed arcieri, vestendosi ordinariamente di cuojo per esser la tela di lino, e i panni di lana assai rari, e per conseguenza molto cari, e le Donne distinte si vestono di tela di cotone, ed i feta.

BALASSO. Così si chiama da molti il Rubino quando è di un rosso di rosa vermiglio. v. *Rubino e Balascio*.

BALAST. Termine Francese di Marina significante la zavorra. v. *Zavorra*.

BALASTRI, si chiamano alle Smirne i drappi d'oro più belli, che si fabbricano a Venezia, e vengono portati dai Vascelli Veneziani nelle Scale del Levante. Pagano di Dogana alle Smirne il dritto di Estrata a ragione di cinque Piastre alla pezza.

BALAUSTRI. Fiore del melagrano, di cui ve ne sono due spezie, cioè di fino, e di comune. Il comune tiene poca virtù, quindi nella Medicina non ha alcun uso, quando il fino all'incontro può essere di qualche frutto, venendo stimato astringente. Viene l'uno e l'altro dal Levante, ed è propriamente la stessa droga; ma il fino è fornito dei propri fiori, ed il comune al contrario non ha, che il picciuolo, cioè quella spezie di bottone in forma di corteccia assai spessa, che rinchiude il fiore prima di aprirsi, e che lo sostiene aperto che sia.

Bisogna sceglierlo fino, nuovo, largo, di un rosso vellutato, e se si può senza picciuolo. Il comune paga in Francia il dritto di Estrata sul piede di due lire ogni cento di peso, e il fino lire cinque.

BALAZEE si chiamano certe tele bianche di cotone, che si lavorano a Surate, Città del gran Mogol, e nelle sue vicinanze. Vengono queste ad essere di 13 Alle e mezzo di lunghezza, e due terzi di larghezza.

BALCAROLO. Questa è una spezie di ortolano colla coda bianca, e così chiamano questo uccello sulle Alpi di S. Benedetto; e l'Aldrovandi meritamente lo pone fra gli uccelli da noi conosciuti sotto il nome di ortolani, giacchè non

Dizion. Univer. Tom. II.

tiene altro distintivo dai medesimi se non che due penne nella coda di ambidue i lati, le quali nell'estremità tengono una macchia lunga e bianca. Forma il suo nido ne' monti sul terreno, lavorandolo di radichette intrecciate con qualche poco di lana in figura emisferica, di circonferenza di un palmo e più, ma poco incavato.

Genera 5 o 6 uova due volte all'anno di guscio sottile, di color bigio chiaro, macchiato leggermente di color terreo con qualche spruzzo qua e là di colore tirante al nericcio.

BALDIVIA. Baldivia, la Concezione, e Valparaíso sono tre Città situate sulla Costa del Chili, e ne' loro Porti fanno tutto il Negozio di questo Regno con quello del Perù. La strada di terra, benchè più breve, riesce la più malagevole e pericolosa a motivo delle montagne che si debbono attraversare, tutte affatto diserte, e così impraticabili per li freddi orribili, che pochi vi sono che vi si vogliano azzardare. L'altra poi ordinaria per lo deserto di Dacama è più breve sì, ma non meno difficile a motivo della mancanza di acque dolci.

Baldivia che si chiama ancora Valdivia, è la prima Città, che si ritrova sulla Costa dopo avere sboccato lo Stretto Magellanico, essendo Arauco, in cui gli Spagnuoli tengono una guarnigione di 500 uomini per fermare le corse degli Indiani ribellati, più addentro terra, e senza alcun Porto.

Questa è situata due leghe distanti dal mare a 40 gradi di latitudine fra i rami di due fiumi, che nella loro imboccatura formano uno de' porti più belli e più sicuri di tutta questa Costa. Le miniere d'oro

D

che

che non sono molto lontane, e ch' erano più abbondevoli e più ricche di alcun' altra Città, la rendevano una volta assai celebre, ma la ribellione degl' Indiani Arauchi che se ne impadronirono nel 1599, e che dopo non fu più possibile sotromettere, fece sminuire di molto la sua riputazione e il suo Commercio, ancorchè vi si sieno ristabiliti gli Spagnuoli, e vi mantengano una guarnigione di 200 uomini.

Il suo Negozio principale per mare si fa a Lima Capitale del Perù, ove spedisce annualmente 8 in 10 vascelli della capacità di 4 in 500 botti, carichi di ogni sorta di mercanzia del Paese, e fralle altre di cuoi di bue e di capra fatti in cordovani, del sevo, delle carni salate, e delle biade. Ritornano questi bastimenti con vini, zuccheri, cacao, spezierie, ed ogni sorta di mercanzie di Europa, che vanno da Porto-bello a Lima per la strada di Panama. Il suo Commercio fra terra si fa a S. Iago Capitale del Chili, daddove ella riceve da Buenos-Aires le diverse mercanzie, delle quali si parlerà trattando del Negozio di questa famosa Città. Delle altre due poi, cioè della Concezione, e di Valparaiso ne parleremo alle proprie voci.

BALENA. Questa è uno de' pesci più grandi del mare. Le più smisurate sono quelle che si pescano nel Mar del Settentrione verso Spit-berga, dove se ne prendono di 200 piedi di lunghezza, e di una grossezza proporzionata. Le mediocri sono di 130 sino a 160 piedi e un Viaggiatore assicura che sono state cavate più di 350 libbre di peso di alette da una sola Balena, che fu presa in sua presenza.

Quelle del Mar dell' America sono molto grandi, e ve ne sono di 90 e 100 piedi fra la testa e la coda, ma le minori sono quelle che si gettano sulle Coste della Guiana, e su quelle del Mediterraneo. Si può vedere delineata nella Tav. II, fig. I.

Ve ne sono due spezie, una che si chiama con questo nome, l'altra, che si nomina *Cachalot*, o *Balenotto*: la differenza loro consiste in questo, che le *Cachalot* hanno i denti, in luogo dei quali la Balena ha solamente le alette o barbe nella gola, che sono larghe un palmo, e lunghe circa quindici piedi secondo la grandezza dell' animale, e che finiscono in una frangia simile alle setole di porco.

La pescagione della Balena è di gran profitto, ed a questa vi va ogni anno quantità di vascelli di moltissime Nazioni. Questi pesci smisurati si prendono dai più robusti e da più addestrati pescatori, che in lingua Francese si chiamano *Arponeurs* dal nome dell' arpone, di cui si servono, ch'è una spezie di dardo o di freccia lunga cinque in sei piedi, la punta della quale è molto acciata, acuta, e triangolare in forma di ferro di una freccia.

Gli Arponieri da un capo dello schifo, dove comandano a tutto l'equipaggio, lanciano con forza l'arpone sulla testa della Balena, e se loro riesce di farlo passare a traverso del cuoio, e dal lardo sino nella carne, lasciano scorrer una corda attaccata all' arpone, all'estremità del quale vi è una zucca che galleggia sull' acqua servendo di contrassegno per iscoprire dove si trova la Balena, la quale tosto che si sente ferita si caccia sotto acqua, e cala al fondo. Se la Bale-

Balena ritorna a fior d'acqua per respirare, l'Arponiere torna di nuovo a colpirla sino che a forza di perder il sangue ella è ridotta all'estremo, e i pescatori si accostano ai lati, e le cacciano sotto le ale una lunga freccia ferrata, passandola nel petto a traverso, e negli intestini per finirla di uccidere, e quando il cadavere nuota nel suo grasso lo tirano a terra, dove lo fanno in pezzi, e tagliandolo e apparecchiandolo ne fanno fondere il grasso.

La pesca della Balena impiegava una volta gran numero di vascelli e di Marinaj Basqui, e verso la metà del XVII secolo gli Abitanti di S. Giovanni de Luz, di Baiona, di Ciboure mandavano 50 e 60 navilj, e gli Olandesi che al presente fanno la pescagione maggiore, non vene spedivano allora di più; ma nel 1689 e 1690 essendo le cose mutate, i Basqui armarono per questa pescagione appena 18 o 20 vascelli, e gli Olandesi ne mandarono più di 30 di tutta grandezza; cosa ch'è restata poi sull'istessissimo piede.

I Baionesi ed i Francesi o Basqui portano ordinariamente la loro pescagione ad Aure, a Dieppe, ed a Roano, e ritornano per far la Vernata con qualche piccola quantità di olio e di alette per far il consumo del Paese, e queste mercanzie le spacciano a Tufam, Calose, e Marian, trasportandone qualche volta a Bern, e sino alla Rocella.

Riguardo poi alle *Cachalot*, si portano tutte a Baiona, si purificano, e si mandano a Roano per Parigi.

Si cavano dalla Balena tre sorte di mercanzie, l'olio, le alette, e lo sperma o natura della Balena.

L'olio è cavato dal grasso della

medesima, che si fa fondere dopo di averla ridotta in pezzi. Il tempo che sono obbligati i pescatori a fermarsi in terra per far questa fusione, ha suggerito a un Cittadino di Ciboure chiamato Francesco Supite l'invenzione di fondere e cuocere il grasso sul mare, fabbricando un fornello sopra la seconda coperta del navilio, servendosi della prima cotta per formar la seconda.

Di quest'olio si fa un commercio considerabilissimo, e sopra tutto in tempo di pace pel grand'uso che ne fanno in Francia, tanto per abbruciare, quanto per una infinità di lavori, nei quali difficilmente si può far senza.

S'impiega principalmente per raffinare il zolfo, per la preparazione di certi cuoj, ingrassare il catrame che serve ad ispalmare i naviglj; ed alcuni Lavoratori in panni preparano anche le loro lane con quest'olio, benchè nelle manifatture de' panni fini si adoperi solamente l'olio di uliva. I Pittori lo usano ancora per certi colori; i Folloni per fare i loro saponi, e così pure gli Architetti e Scultori per comporre una spezie di stucco, che resiste alle ingiurie dell'aria. Finalmente sarebbe troppo lungo dar qui un ragguaglio di tutti gli Artigiani e Lavoratori, i quali si servono e trovano utilissimo quest'olio.

Egli ha una proprietà meravigliosa, s'è vero, che quantunque sia tutto bollente, vi si possa mettere la mano senza abbruciarli; viene questo in barili e botti chiamate *quar-seaux*, del peso di 520 in 600 libbre.

Si dee sceglierlo più chiaro, e meno puzzolente, e quello che si fa in Francia è da preferirsi a quello di Olanda, poichè fanno fondere il

D ij grasso

grasso subito che l'han cavato dalla Balena, invece di che gli Ollandesi lo conservano, e lo trasportano prima di farlo fondere, il che fa che quello sia rosso, e di mal odore.

Questo grasso od olio abbondante, il quale facendo riflettere e raddoppiare il calor naturale ed interno garantisce la Balena dal freddo esteriore, produce in essa il medesimo effetto, che fanno gli abiti in noi. Si può credere poi, che la ragione che fa che questi pesci frequentino particolarmente i mari del Settentrione, sia che trovino più quiete, essendo anche l'aria che respirano molto abbondante di particelle nitrose, che servono di alimento al fuoco, e che sono per conseguenza le più proprie a mantenere il calore vitale in un'attività capace di animare questi corpi smisurati, e dar loro il movimento necessario per soffrire e per riparare il freddo che li circondano; oltre di che possono restare lungo tempo sotto l'acqua di quello che in un'aria più calda e più sottile.

Le alette che tengono le Balene in vece di denti, dei quali ne sono prive, sono incassate sotto il palato, e propriamente si chiamano queste *Balene* dai Mercatanti e dagli Operaj, che l'impiegano ne' loro lavori. Servono a fare dei parasoli od ombrelli, delle ventaglie, delle bacchette, dei corfaletti e busti, e i Cortellaj e Tornieri ne consumano in quantità.

In Parigi ed in Roano vi sono dei Lavoratori, che non hanno altro mestiere che di tagliare ed agguistare le alette per porle in istato di adoperarle. Ma questo Commercio ch'era una volta grandissimo, e sopra tutto in Roano, al dì d'oggi è molto diminuito; cosa che for-

se proviene da questo, che le femmine colà non portano più imbusti, e che al presente fino le ventaglie si fanno di legno, e non di Balena, come si costumavano una volta. Potrebbe ascriversi questo ancora alla quantità di Balene, che mandano la Spagna e l'Olanda a Bourdeaux, dove quella si distribuisce in tutto il resto della Francia, e fino a Roano ed a Parigi.

Il membro genitale di questo animale è una specie di ala, che s'impiega negli stessi usi. Lo sperma poi o natura della Balena è stata senza dubbio così chiamata per alzare il prezzo supposta la sua rarità, ma non è altro che le cervella della Cachalot, specie di Balena che i Basqui nominano *Byaris*, e che si dice ancora *Balenotto*.

Questa droga stimata dalle donne, e che con altro nome si chiama *bianco di Balena* o *spermaceo*, si prepara ordinariamente a Baiona e a S. Giovanni de Luz; ma questa fabbrica è venuta sì rara in Francia, che nel 1705 non v'erano che due soli Lavoratori in quest'ultima Città, che si esercitassero a prepararla perfettamente.

Questa preparazione si fa fondendo e rifondendo più volte lo sperma, e lavandolo replicatamente, fino che sendo bene purificato viene bianchissimo. In questo stato col mezzo di un coltello fatto apposta lo tagliano in iscaglie, come trovansi dai Droghieri.

La buona qualità di questa droga consiste in esser bianca, chiara, trasparente, con un'odore salvaticino, che talunos'immagina che sia odore di viola mammola. Viene qualche volta alterato con cera, ma si conosce, o all'odore, che la cera vi

vi lascia, non potendo intieramente perdersi, o al colore d'un bianc'oscuro. Si può esser ingannato ancora comperando dello Sperma di balena fatto del grasso, e non delle cervella dell'animale, ma questa forte di bianco di balena ingiallisce non sì tosto, che vien esposto all'aria.

In generale questa mercanzia non teme cosa più che l'esser esposta, e appena si può conservare bastevolmente in bottiglie di vetro, o ne' stessi barili, ne' quali ella viene.

Si fa qualche uso del bianco, o Sperma, nella Medicina, però se ne consuma pochissimo, e non farebbe di alcun prezzo se le donne per conservare la bellezza non lo facessero entrare nelle paste colle quali si lavano le mani, e ne' belletti, co' quali pensano vanamente di lisciarli la faccia.

I denti della Cachalot servono ai Tornieri, e Cortellaj e fanno diversi belli lavori.

L'ordinazione della Marina di Francia del mese di Agosto 1681 ha regolato diverse cose vertenti sulla balena secondo l'artic. 2.^o tit. 7. del lib. 5, che le altre balene, ed altri pesci da grasso, che vengono ritrovati sulle spiagge del mare debbano essere divise come effetti gittati sulle sponde del mare, e l'art. 3. del medesimo titolo dice, che i pesci reali da grasso, che faranno stati presi in pieno mare appartenessero a quelli che li avessero pescati, senza che i Commessi di S. M. nè i Signori Particolari, nè gli Appaltatori vi possano pretendere alcun dritto sotto qual si sia pretesto.

Commercio di Alette di balena in Amsterdam.

Si distinguono in Amsterdam due
Dizion. Univer. Tom. II.

forte di balena; in aletta, e balena tagliata.

Le buone ale debbono pesare 4 libbre al pezzo, e 100 libbre di queste si vendono 182 fiorini più, o meno, e il dibattimento pel buon peso, e pel pronto contante è di un per cento. Libbre 100 di balena tagliata si vendono 186 fiorini più, o meno, e si taglia della lunghezza ordinariamente da 7 in 10 quarti di Alla d'Amsterdam, e il dibattimento è di un per cento.

Le alette tagliate, e apparecchiate pagano in Francia di entrata secondo la tariffa del 1667, 15 lire per ogni 100 di peso, eccettuata quella, che viene dalla pescagione Olandese, il dritto della quale fu moderato a 9 libbre della Dichiarazione dei 29 Maggio 1699, dalla tariffa dei 21 Dicembre 1739.

Per la prima tariffa del 1667 la balena in aletta tanto grande, che piccola circa il peso di 300 libbre paga 30 lire, e quella degli Olandesi solamente 20, cosa che fu confermata dalla tariffa 21 Dicembre 1739.

L'olio, o grasso di balena, od altri pesci paga per la medesima tariffa e Dichiarazione al barile di peso di 520. libbre 7 lire, e soldi 10 per gli Olandesi per quello della loro pescagione, e 12 libbre per l'altre.

I dritti d'uscita per la balena apparecchiata, e tagliata sono soldi 15 per ogni 100 di peso; così pure per le alette ogni 100, ma per l'olio soldi 8.

In Venezia 100 libbre di osso di balena sottili formano un Collo tanto di uscita, quanto di entrata.

BALENARE. I Toscani usano questo termine per dinotare un mercatan-
D iij tan-

tante il cui credito comincia a diminuirsi, e scemarsi.

BALESTRA. Strumento da guerra per uso di saettare fatto da un fusto di legno chiamato Teniere con arco di ferro incisa, e caricasi con istromento detto lieva, o martinnello.

BALESTRIGLIA detta dagli antichi la scala di Giacobbe, è un bastone parallelepipedo perfettamente riquadrato lungo circa due piedi, e mezzo formato da taluni anche di due lamine di rame incrociate, o da quattro traverser chiamate da Marinaj *Castagnuole* di varie lunghezze proporzionate alle divisioni delle quattro faccie del bastone medesimo, e l'adoperano per osservare l'altezza del Sole, e delle Stelle. La incrociatura la chiamano anche martello, e l'altra parte freccia, sopra di cui il martello è mobile, e tiene delle pinnule all'estremità. Varie sono le divisioni, ma la più comune si è; della minore, che comincia dai gradi 3 fino ai 10: la seconda dai 10 fino ai 30: la terza dai 30 fino ai 90, i quali numeri tutti dei gradi di altezza sono segnati sulla sinistra della facciata della riga, e dirimpetto alla dritta vi sono quelli del complemento. v. *Tav. II. Fig. III.*

Una volta servivansi di un quarto di cerchio segnato a gradi attaccato nel mezzo ad una squadra, e per aver in tal guisa una figura di balestra prese il nome dallo Spagnuolo di Balestriglia, e da alcuni Marinaj viene questo stromento conosciuto anche col nome di Croce Tedesca, e di Verga d'oro, di Radiometro, di Raggio Astronomico, e semplicemente di Freccia. Evvi

pure un simile stromento con un solo braccio, di cui parlano alcuni viaggiatori Ollandesi, e si chiama Mezzabalestra; ed altri ve ne sono ancora con tre martelli.

A misura dell'altezza dell'Astro, che si vuole osservare si sceglie una delle quattro Traverser proporzionate al bisogno, avvertendo di preferir sempre le maggiori per avere le divisioni più esatte; e s'infila sul bastone col lato appianato verso la parte piana della testa del bastone, la quale dee applicarsi all'osso situato sotto l'occhio più vicino che sia possibile, in maniera però, che per la parte superiore di essa Traversa si vegga il centro dell'Astro. Se sotto la parte inferiore di essa si vedesse il Cielo, allora si dee accrescere l'angolo dell'altezza, approssimando la Traversa medesima verso l'occhio finchè si vegga l'Orizzonte. Così a misura che il Sole si va alzando verso il Mezzo giorno, si continua sempre ad approssimare la Traversa all'occhio, e quando comincerà a declinare sarà segno, che il Sole avrà oltrepassato il Mezzo giorno nell'altezza che vedrai sulla facciata dell'Asta (B) proporzionata alla Traversa, e ritroverai opposti i gradi del Complemento: già dall'acennata figura si può comprendere quanto basta.

Ma poichè riesce incomodo il fissare gli occhi nel Sole per osservarne l'altezza, così potralti farlo coll'aggiunta di una piccola riga d'avorio alla Traversa minore, la quale esca lateralmente sulla metà delle due facciate, come ottiervi nella Tav. suddetta alla Fig. IV. in [bb], e questa dee situarsi col lato piano sulla punta piana del bastone, dove prima si applicava l'occhio. Si fa poi un

un traguado posticcio di ottone da aggiugnerli ad arbitrio sopra di ognuna delle traverse, che si adoperano, lasciando una fissura, dove si applica l'occhio, come [CC]; e rivolgendolo la schiena al Sole si accosta, e si allontana la traversa [B] finchè per la fissura (CC) si veggia, che l'ombra del Sole mostri l'orlo della riga d'avorio (BB), e nel tempo stesso l'occhio per la fissura [CC] osservi l'orizzonte sopra l'orlo della stessa riga d'avorio [bb].

La traversa [B] col suo piano è quella che mostrerà l'altezza del Sole, avvertendo però, che di un tale strumento si serviamo piuttosto per le Stelle, che pel Sole, per cui più sovente si adopera il Quadrante. v. *Quadrante*.

BALESTRUCCIO. Così dicevi quell'archetto per dove passa la seta, quando s'incanna.

BALI. Isola all'Oriente della Iava maggiore, di circuito di circa dodici leghe Tedesche. La sua Costa Setentrionale è montuosa, ed al Mezzogiorno tiene un Capo altissimo chiamato di *Los Porcos*, che si stende molto nel Mare. La Città Capitale porta lo stesso nome, ed il Re vi tiene un Palazzo magnifico, e spazioso non meno che in molte altre Piazze dell'Isola. Questo Principe, o Re è potente, amato, ed onorato da suoi Sudditi, ed ha una Corte, ed un accompagnamento assai più splendido di quello del Ceylone, e Governatore di Bantan.

Gli abitatori di quest'Isola così straordinariamente popolata sono neri, ed hanno i capelli crespi, ed il Re esercita sopra di loro un Impero severo, ed assoluto. Sono Pagani, e adorano la prima cosa che loro si para dinanzi nella mattina: sono

vestiti come gl'Iavonesi, ed altri Isolani, co' quali tengono eziandio quello di comune, che gli uomini non portano barba di sorta, perchè appena nasce loro un pelo che se lo strappano con uno strumento espressamente fatto. Dicesi che le Donne abbiano introdotto questo costume, perchè alloraquando veggono alcun uomo barbuto sono solite gridargli dietro *al becco*, e fuggirsene.

Pretendono costoro, che l'orinare stando in piedi sia un farla da cani; però si abbassano sempre a terra. Ognuno tiene molte mogli, ond'è che l'Isola è molto popolata, e avvegnachè vendano quantità di schiavi, che vengono condotti fuori dell'Isola; ciò non ostante il numero delle persone, che restano sorpassano le 600000. Il maggior loro impiego si è quello di coltivare la terra, e di tessere tela. L'Isola è molto abbondante di cotone oltre quello, che vi recano da Sombaia, e da altre Città vicine; è fertile ancora di ogni sorta di bestiame, come di bovi, bufali, capre, porci, e cavalli, i quali però sono piccoli a segno, che difficilmente porterebbero un Cavaliere armato di tutto punto; che però ne trasportano pochi fuori dell'Isola, cosa che fa che vi moltiplichino molto, e pure solo se ne servono di effi le persone ordinarie per andare da un Villaggio all'altro, giacchè i Signori di condizione o vanno in carrette, o si fanno portare.

Produce quest'Isola di Bali gran quantità di riso, nè il Re lo lascia condur fuori di essa, ma quello, che sopravanza oltre il consumo si conduce ogni anno nelle fortezze situate sopr'alte montagne, dove lo conservano per quegli anni di sterilità

lità che sopravvenir poteffero, e per li casi di guerra, nella quale fogliono i loro nemici metter a fuoco tutto ciò, che ritrovano nella Campagna, oppure negli accidenti d'inondazioni del Paese più basso. Vi sono varie sorte di volatili, polli, anitre, tortore, e molti altri; e le loro frutta più comuni sono quelli di Cocco, i melaranci, e i cedri, dei quali vi si veggono i luoghi incolti, e i boschi ripieni.

Evvene pure uno particolare della grossezza di una pera con una scorza sottile fatta come quella della castagna, ma non tanto spinosa: il frutto è bianco al di dentro, di un gusto grato, molto sano e buono contra lo scorbuto: si può confettare nel zucchero, ed anche colla salamuola, e purchè si lavi quando si cava da essa perde tutta la falsedine, e ripiglia la sua dolcezza di prima. Ve ne cresce ancora un altro della grossezza di una noce, ma più duro, oltre il Zenzero, che nasce in tutte le Indie, ed altre droghe sue particolari, come il Galigan, il Doringui, il Canior, il Bangue e molti altri.

Il mare, che circonda l'Isola è molto fertile di pesci non meno, che le altre acque interne, e ve ne sono di ogni qualità, e di buon gusto. Questi popoli però non negoziano molto per mare, non avendo che alcune piccole barchette per andar alle Coste di Java a portarvi letele, ed altri lavori di bambagia, che fanno.

Questa Isola è una rada comune, ed un luogo di riposo per que' vascelli, che si portano alle Moluche, a Banda, ad Amboina, a Macassar, a Timor, e Solor, i quali tutti vi approdano per provvedervisi di rinfreschi a motivo dell'abbondanza, e buon prezzo delle der-

rate. Vi capitano qualche volta anche i Cinesi, che vi portano delle sciabole, e delle porcellane, che cambiano in tele di bambagia. Qui vi non hanno corso quelle monete piccole dette Caxas, ma solo le grandi, delle quali però per far un Reale da otto ve ne vogliono seimila.

Le arme degli abitanti sono come quelle dei Javanesi. Vi sono nell'Isola varj metalli fragli altri del rame, e dell'oro, ma il Re non vuol permettere, che si aprano le miniere d'oro. I Signori grandi di questa Corte non parlano allo stesso Re, se non colle mani giunte, il quale tiene sotto di se un Governatore, che chiamano Quillor, che regge tutta l'Isola, e viene approvato tutto quello, che fa. Tiene costui sotto di se diversi altri Gran Signori, che governano una parte ad essi destinata in nome del Re, e tutte le cose passano con grande armonia fra essi, e il popolo; e se mai alcuno avesse ardire di ribellarsi, tutti si rivoltano contro di esso, e 'l minor male, che aspettar possa si è quello di esser bandito, come avvenne sulla fine del XVI secolo. Un Principe del sangue Reale avea cospirato contra la vita del Re, e voleva trucidarlo nel proprio Palazzo, avendo per tale effetto guadagnate molte persone. L'impresa fu scoperta, e gli ammutinati furono tutti condannati alla morte, ma il Re mosso a compassione murò la pena capitale in un bando in un Isola diserta detta *Pulo Rassa*, dove furono mandati. Ivi restarono per sempre rimanendo però sotto il Dominio del medesimo Re, senza che loro fosse permesso ritornar più a Bali.

Costoro, e i loro discendenti coltivarono questo Paese, vi fabbricarono

rono popolandolo, e a quest' ora c' è quantità di bestiame. Di Religione sono idolatri, ed hanno il pessimo costume, che quando muore il marito, abbruciano anche le mogli sul medesimo rogo, nel qual caso son tenute per virtuose, ed amanti dei loro mariti: credono sicuramente di andarlo ad accompagnare all' altro mondo, e con un tal pensiero corrono a questo supplizio danzando al suono de' loro strumenti musicali, prendendo seco le cose più preziose per adoperarle nel viaggio.

Bali è ancora un Regno al Mezzogiorno Orientale dell' Abissinia, di cui ne forma una parte, avvegnachè non appartenga più all' Imperatore Abissino. E' racchiuso dall' Oriente al Mezzogiorno, dal Regno di Adel, all' Occidente da quello di Fatagar, e al Settentrione da quelli di Gan, e di Davaro. Con un tal nome ancora si chiama una Città dell' Affrica del Regno di Zeila.

BALDINE. Spezie di grossa stoffa di lana di un prezzo assai basso, che serve ad involgere le balle. Paga in Francia di dritto di entrata 15 soldi ogni 100 libbre.

BALISTA. Macchina da guerra, e spezie di fionda di cui si servivano gli antichi per lanciar pietre. Era questa diversa dalla Catapulta, perchè quest' ultima serviva a lanciar dardi, e le baliste per le sole pietre; per altro s' incoccavano nella stessa maniera, e se ne possono vedere le figure in Giusto Lipsio, in Vegetio, ed altri, ed Ammiano Marcellino la descrive con esattezza.

BALK. Questa è la Capitale della parte più piccola, e la più meridionale della gran Boucaria, ma

al sommo fertile, e ben coltivata. Si ricava molta seta, della quale gli abitanti del Paese fanno delle stoffe. Gli Usbecchi sono fra Tartari Maomettani della gran Boucaria i più civili, a quali il gran commercio che fanno coi Persiani, e coi sudditi del Gran Mogol contribuisce molto. Questi sono anche meno ladri, e più industriosi, che gli altri Tartari Maomettani del Paese. Questa è la più considerabile di tutte quelle che vengono possedute da Tartari, ed è grande, bella, e popolata. Questa pure è a 37 gradi, 10 minuti di latitudine, ed ha 92 gradi 20 minuti di longitudine. In tempo di pace è permesso a tutti i mercatanti forestieri, e ai viaggiatori di negoziare a Balk, e questa è la causa, che vi si fa un commercio considerabile, ed al presente ella è il fondaco di tutto il negozio, che si fa tra la gran Boucaria, e l' Indie, ed ha un fiume, che viene dal Sud-sud, e passa per li sobborghi di questa Città, che l' è di un grand' utile, e questo fiume va a sboccare nell' Amù verso 38 gradi e 30 minuti di latitudine.

Le mercanzie pagano a Balk 2 per 100 di entrata, e altrettanto di uscita, e quelle che passano solamente non pagano cosa alcuna.

BALLA. In termine di commercio di carta si dice ad una data quantità di risme unite insieme. La carta di Marsiglia detta in Francese alla *Croizade*, tiene uno spaccio considerabile in Costantinopoli, vendendosi a balle di 24 risme ogni una. Quella dalla Corona che si fabbrica in alcuni luoghi della Provenza, e ch'è di frutto pel negozio del Levante si spaccia colà per carta di

Vc-

Venezia, essendo composta la balla di 14 risme. v. *Carta*.

BALLERINO. Colui, che danza, o che insegna a ballare. Riuscirà forse di meraviglia a Leggitori, che in questo Dizionario sia inserito questo articolo, tanto più, che in Venezia questa professione non è ridotta in Arte; ma poichè tal è nella Francia, così stimiamo non sarà discaro, che avendo promesso di parlare di tutte le Comunità di Parigi erette in Corpo, ponghiamo ancor questa, che sebben non abbia alcun rapporto al Negozio non manca però di essere una delle considerabili, siccome quella, che comprende in se ancora i suonatori di stromenti.

Gli statuti di questa Comunità sono dell' anno 1658 dati, approvati, e confermati dalle Patenti di Lodovico XIV, e registrati nel Castellotto li 13 Gennaio 1639, e nel Parlamento li 22 Agosto seguente, però in essi si fa menzione di alcuni altri statuti, e decreti rilasciati molto prima dai Re di Francia: ma non essendovi riferita alcuna data, così non si può asserire cosa veruna sull' antichità del suo stabilimento nella Capitale, e nelle altre Città del Regno. Il Capo, che governa tutti gli altri Mastri della Comunità ha il titolo, e la qualità di Re di tutti i Violini, Mastri di ballo, e Suonatori tanto dentro, che fuori del Regno.

Questo Re di ballo non entra in questa carica per elezione, ma per lettere provvisionali del Re, essendo esso uno degli Uffiziali di S. M.

I Mastri della Compagnia sono eletti ogni anno colla pluralità de' voti, tenendo luogo in essa sì nell' autorità, che nelle sue funzioni,

come i Capi giurati nelle altre Compagnie.

Vi sono due libri, nei quali gli attestati dei garzoni, e le lettere della Macstranza debbono essere registrati in uno dal Re dei Violini, e nell' altro dai Mastri della Compagnia.

I Garzoni sono obbligati per quattro anni; può però esser fatta loro la grazia di un anno. Gli Aspiranti debbono far la pruova alla presenza del Re dei Violini, che vi può chiamare 24 Mastri a suo piacimento, ma solamente 10 per li figliuoli, e mariti delle figliuole de' Mastri. Da questo Re si gli uni, che gli altri debbono prendere i loro attestati, e i Violini di Camera del Re vengono ricevuti per brevetti, pagando non ostante i suoi diritti.

Nessuno fuori de' Mastri può tenere sala, o scuola aperta sia per ballo, sia per istrumenti, nè far serenate, o concerti nelle nozze, nelle pubbliche ragunanze, essendo anche proibito ai Mastri di suonare nelle bettole, e luoghi infami sotto pene affittive determinate dalla sentenza del Castellotto dei 2 Marzo 1644, e dal Decreto del Parlamento dei 11 Luglio 1648.

Finalmente è permesso al Re dei Violini di nominare dei Luogotenenti in ogni Città del Regno per far osservare gli Statuti, ricevere, ed aggregare Mastri, dar ogni lettera provisionale sulla presentazione di detto Re, ai quali Luogotenenti appartiene la metà de' diritti dovuti al medesimo pel ricevimento del garzone, e de' Mastri.

BALLERINO diceasi ancora alla coccia rossa, che fa il pruno bianco. **BALLINO.** Così si chiama a Bourdeaux,

-deaux, a Baiona, ed in tutte le altre Città del Negozio di Guienna quello, che noi chiamiamo imballaggio. v. *Imballaggio*.

A Baiona nel Negozio delle lane si dibatte il ballino sopra ogni balla, cosa, che ascende poi dalle 11 sino alle 14 libbre, secondo che la tela del ballino è più, o meno grossa, o la balla più grande, o più piccola.

BALLO. Esercizio di passo, e di salto misurato, che si fa per divertimento, o che si apprende per acquistare buona grazia nel camminare, e nel portamento della vita. Oltre i Mastriche vi sono di questa professione, che insegnano a viva voce, i Francesi hanno posto alle stampe anche dei libri figurati, coi quali dimostrano il portamento de' piedi, i passi per formar specialmente i balli figurati, standov' in essi espresso in disegno ogni passo necessario per formar la figura, che si richiede nel ballo medesimo.

BALLONE. Spezie di Brigantino, che si usa nel Regno di Siam per navigare nei fiumi, e trafficare nell'interno del Paese. Egli è di un solo tronco d'albero, incavato al di dentro, e si conduce a remi. Evvene di varie grandezze secondo la necessità, e l'uso. Il Re ne tiene per divertirsi sull'acqua della lunghezza di 100 in 120 piedi, e di 6 in 7 di larghezza, tenendo fino a cento remi per parte. Non vi è cosa più magnifica, in cui i Re del Siam si facciano vedere di tratto in tratto quanto queste barche con una pompa, che ispira loro una sommissione assai grande, per non dire una vera adorazione.

BALLONE chiamasi anche un grossissimo matraccio o vaso di vetro rotondo di collo corto, che serve di reci-

piente in molte operazioni chimiche.

BALLOTA, o SUCCIOLA. Lo stesso che castagna cotta allesto.

BALLOTTINA. E una barca scoperta che si usa in Venezia per iscorrere leggermente quà, e là per li canali, e per portarsi con prestezza in qualche luogo. La sua lunghezza è di piedi 32, e la larghezza di tre e mezzo verso la metà di essa, restringendosi a poco a poco verso le due altre estremità. Tiene 60 corbole, o corbe, che sono spezie di archi che la connettono, le quali vanno anch'esse a proporzione stringendosi verso la poppa, e la prora. Chiamano Nerva quel legno, che attraversa queste ballottine, dentro a cui va incastrata la forcola; e falchetta dicono a quel pezzo di tavola, che si vede a traverso le nerve, tenendo inoltre i trasti, le parti di prora e di poppa, il ferro, i costrai, la paletta, e la prora da colcini.

BALLOTTO. Piccola balla, o saggio di mercanzie; e così dicesi qualche volta delle grosse balle.

I ballotti di certe mercanzie vengono composti per lo più di un dato numero di pacchetti di matasse di filo, o di pezza. I ballotti di filo di saietta sono di quindici in 18 pacchetti, ognuno de' quali è di 3 in 4 libbre. Vi sono ancora dei ballotti di vetro, come si è detto altrove, chiamati più comunemente Balloni. v. *Ballone*.

Ballotto si chiama ancora nel negozio delle carni affumicate, che si fa nell'Isola di S. Domingo un certo peso, che dee avere ogni pacchetto. Per lo più il ballotto è di 60 libbre di carne senza tara, non compresi l'imballaggio. v. *Affumicatore*.

BALLOTTINO DI SPAGNA.

Questo è una spezie di limone, che chiamasi Ballottino per la sua rotondità, del quale parleremo alla voce Limone. v. *Limone*.

BALSAMINA. Erba, di cui due sono le spezie, che per distinguerle si chiamano l'una di maschio, l'altra di femmina. Vien detta la prima con altri nomi *Caranzia*, *Viticella*, *Pomo mirabile*, *Momordica*, e *Pomo di Gerusalemme*, e produce molti e lunghi sarmenti, co' quali si avviticchia a ciò che trova, e le sue frondi sono somiglianti a quelle della brionia bianca, ma più piccole, minutamente intagliate. Il suo fiore rassomiglia a quello dei cocomeri di color pallido, da cui poscia si genera il frutto di figura di un uovo di gallina, ma non così grosso, e così ugualmente rotondo, e prima di maturarsi è verde, ma diventa poi rosso. Maturo che sia apresi da se stesso in più pezzi, e ne cade il seme simile nella figura a quello dell'angurie, però più piccolo, dentato d'intorno con una scorza bianca sopra cui si scorge una cartilagine grossa, e viscosa, assai molle, e tenera.

Il Bavino ne apparecchia un balsamo tanto semplice che composto coi fiori di questa pianta giovevole ad ogni sorta di piaghe, specialmente a quelle de' nervi, abbruciature, morici, setole alle mammelle, e per cancellare le cicatrici. Il semplice lo fa colla sola infusione delle frutta della balsamina nell'olio di uliva, avvertendo, che superi di due dita i frutti medesimi nel vaso, che si tiene esposto al Sole. Pel composto poi si prendono foglie, fiori, e frutto di questa pianta quattr' oncie per sorta, radici di

Consolida, e di Valeriana maggiori, di Aristolochia rotonda 2 oncie per una, visco tratto dai follicoli dell'olmo, sugo estratto dai Gamberi di fiume, foglie di Provincia, di Sanicula, cime di Perforata, e di Gallio giallo un oncia e mezzo di ognuna di esse, olio di uliva 4 libbre: si pesta ciò che va pestato, e mesca ogni cosa in un vaso di vetro coperto si espone al Sole nella State per 12 giorni; poscia mettonsi queste cose a cuocere a bagno bollente fino alla consumazione dell'umido: indi passate, ed espresse, e purificato l'olio vi s'infonde una mezza libbra di olio distillato di vernice, e il balsamo sarà composto.

La seconda spezie di Balsamina sorge dalla radice con gambi dritti, grossi, folti di rami, sugosi, e sovente un po' roscicj nel basso; le foglie sono bislunghe, aguzze come quelle del salice, leggermente merlate nel loro margine, e di un gusto, che si accosta all'amaro. I fiori, che stanno nel gambo sono larghi nella parte anteriore, e finiscono nella posteriore in una coda ricurva, e tengono quattro foglie ineguali di un bel colore rosso, e la foglia superiore è rivolta all'insù, l'interiore è concava colla piccola coda che assomiglia ad una manica d'Ipocrate: e finalmente le due laterali più ampie hanno la figura di una piccola orecchia. Al fiore succede il frutto fatto in pera, ruvido, peloso, e giallo, quando è maturo, composto di pezzi uniti insieme come le doghe di una botte. Si aprono questi da se medesimi, e fanno cadere alcuni semi quasi rotondi, e rassomiglianti in certo modo alle lenticchie. Coltivasi ne' Giardini, ne si fa come sia comparla

parfa in Italia, non ritrovandose ne alcun vestigio nelle storie degli Antichi. Conghietturano alcuni, che dall' Indie Orientali, e forse dal Malabar sia stata trasferita in queste nostre parti, venendo colà chiamata col nome di *Onaph*, e fra noi dicelsi ancora *Bell' uomo*.

Dieci sono le spezie di questa pianta che si coltivano nei Giardini, e sono.

La Balsamina femmina colle foglie di salice, col fiore rosso pallido.

La bianca.

La variegata di bianco e rosso.

La purpurea di fior maggiore.

La bianca maggiore.

La bianca minore Indiana colle foglie anguste e crinite.

La bianca Indiana purpurea variegata.

La Indiana con foglie anguste, e fior minore rossiccio.

La Indiana col fior rosso doppio.

L' Indiana di fior doppio, bianco e purpureo molto ben variegato.

Queste spezie si seminano nel mese di Marzo; quelle di fior semplice in terreno grasso in un sito a piacimento senza trapiantarle: però non riuscirebbe questa operazione loro di nocumento, bensì di qualche vantaggio allorchè il piacere o il bisogno lo richiedessero. Le doppie si pongono ne' vasi, e riescono ancor queste senza trapiantarle, e tutta l' arte per aver questo fiore nella sua perfezione consiste nel raccogliere il suo seme ben nodrito e maturo, e per far questo si dovrà tenere la pianta esposta al Meriggio, e secondo che i fiori de' rami si appassiranno, si anderanno levando senza che producano semenza, la quale si dovrà solo permettere che si maturi

nel gambo principale. Fioriscono nella State, e nell' Autunno si maturano i semi, che tali si conoscono dal colore affatt' oscuro, e quasi nero. Avvertasi però che quelle che si seminano nel terreno, conviene che abbiano una dovuta distanza dall' una all' altra, mentre richiedendo gran fugo, hanno bisogno di luogo che loro lo somministrì.

BALSAMINO. Albero che fa il balsamo.

BALSAMO. Questo è un nome che si dà a molte piante e droghe differentissime le une dalle altre. Moltissimi sono i Balsami se si vogliono mettere in questo numero tutti i rimedj balsamici, i quali da Medici e da Chirurghi vengono chiamati con questo nome. Tali sono i Balsami apoplectici, gli stomacali, i bezoardici, gl' isterici, i vulnerarj, e tanti altri; ma il vero Balsamo nulla ostante, cioè il balsamo naturale si riduce a quello del Levante, o a quello del Perù, benchè si mettano in questo numero molte altre gomme. Noi in questo luogo parleremo prima di questi due, a poscia accenneremo molti Balsami, artificiali, che sono più in uso nelle Medicina.

Il Balsamo di Levante si tiene pel più eccellente, quantunque quello del Perù non sia di qualità inferiore. Cola questo dal taglio che si fa in un' albero del nome stesso, alto come quello che produce i granati, pieno di ramoscelli, colle foglie simili a quelle della ruta, ed alquanto verdi: i suoi fiori sono bianchi, fatti a guisa di stelle, dalle quali escono certe doccole puntite contenenti una mandorla di mediocre grandezza.

L' incisione daddove cola questa gom-

gomma meravigliosa, si fa ne' giorni Canicolari, e il sugo liquido che n' esce fuori, si va indurendo, e diventa in quella forma in cui si vede in Europa. Poche persone possono vantarsi di averlo puro, ed il suo prezzo è cagione che si falsifica subito che scaturisce dall' albero.

I contrassegni della sua purità e della sua eccellenza sono, come pretendesi, quando l' odore è forte e penetrante, quando è fresco, e non agro, facile a disciogliersi, astringente, piccante al gusto, e quando sui panni di lana non lascia macchia. Il suo vero colore è giallo dorato, osservando che il suo odore imita quello del cedro.

Col nome di *Balsamum* chiamano i Latini l' albero daddove cola; *Oppobalsamum* significa il sugo che distilla, cioè il Balsamo stesso; *Carpobalsamum* è il frutto; e *Xilobalsamum* è il legno, e di questo se ne servono i Mercatanti per lo spaccio di tali mercanzie.

Il *Carpobalsamum* entra nella composizione della teriaca, non avendo altro uso nella Medicina; bisogna però sceglierlo nuovo di un gusto aromatico, e di un' odore agreevole.

Il *Xilobalsamum*, come pure tutte le altre mercanzie, che si cavano dall' albero che produce il Balsamo, si portano dal Cairo in piccoli pacchetti, altro non essendo che raschiature di questi alberi preziosi, o legni di quelli che muoiono per accidentate. Il suo uso è per li trocisci di *Hedycroum*; bisogna però che sia in verghette nodose colla corteccia rossa, il legno bianco, resinoso ed aromatico.

Il Savary asserisce, che questo nasca tuttavia in Egitto, e nella

Giudea, ma per quello riferisce il Mailler nella sua descrizione dell' Egitto, questo è uno sbaglio. Dic' egli, che nel giardino di Matarea, grossa Borgata vicino al Cairo, cresceva il famoso Balsamo ch'entrava nella composizione del Crisma, di cui la Chiesa Copta si serviva nel Battesimo de' fanciulli, la di cui specie al di d' oggi è affatto perduta; ma che saranno però circa 200 anni che vi restava appena qualche tronco in un piccolo recinto di esso giardino, dove un Balsà d' Egitto l' aveva fatto ferrare, persuaso che questo prezioso arboscello meritasse una gelosia particolare, ed il suo gambo non avea altro che un piede di altezza, essendo presso poco della grossezza di un pollice; e dicono per altro, che questi Balsami non s' ingrossino di più, e che l' altezza loro non sorpassi 2 in 3 gomiti. Da questo debole tronco fortivano molti piccoli rametti sottili guarniti di foglie di un bellissimo verde, le quali crescevano su ogni ramo a numero dispari. Quanto al tronco egli era ricoperto di una corteccia doppia; la prima era di un colore rossiccio coperta dalla seconda più sottile e molto verde. Queste cortecce avevano molto del gusto dell' incenso e del terebinto, e stropicciate fralle dita mandavano un' odore quasi simile a quello del cardamomo, ma il legno coperto da queste due cortecce era bianco, e del gusto e dell' odore medesimo di un' albero ordinario. Quello poi che avea di particolare si è, che ogni anno bisognava dibruccarlo come le viti, e forse in quella stagione medesima, che vi si raccoglieva il suo sugo prezioso, che una volta è stato sì celebre. Del resto non cre-

de

de il Maillet che questo Balsamo fosse simile a quello della Mecca, colando quest' ultimo dagli alberi come colano le resine, in vece delle quali quello di Egitto si raccoglieva da un' altra spezie.

Alcuni fanno il Balsamo della Mecca differente da quello di Levante, dicendo essere una gomma secca e bianca, molto simile al vitriolo bianco, ma sopra tutto quando è vecchio; e che questo si porti dalla famosa Città della Mecca nel ritorno delle Caravane de' Pellegrini e Mercatanti Maomettani, che vi vanno per visitare il luogo della nascita del loro falso Profeta, ed abbia le istessissime virtù che il Balsamo della Giudea.

*Preparazioni del Balsamo della Mecca
chiamato comunemente Balsamo
bianco: suo uso e virtù.*

Il Balsamo bianco adunque è la distillazione di un' albero, che cresce tra Medina e la Mecca. Quest' albero è rarissimo, ed è quello, di cui in Europa fanno cotanta stima: tiene qualche somiglianza al terebinto, ed il liquore che n' esce, è simile nell' odore alla trementina, ma molto più dolce ed aggradevole; e quello che cola dagli alberi vecchj, è più spesso di quello che si cava dai giovani, ma l' effetto è lo stesso, e quando il liquore non è chiaro e trasparente, è difetto del vaso dov' è raccolto o portato, ma per questo però non lascia di esser buono.

Si può falsificare questo Balsamo in molte maniere, ma molte sono ancor quelle di conoscerlo; per non andar però troppo a lungo ad esporne una serie, ne daremo una, ch' è la più semplice e più sicura.

Per far questa esperienza se ne gettano una o due gocce in un bicchiere di acqua; se vanno elleno subito al fondo senza poscia risalire alla superficie, o che restano in gocciola come l'olio, il Balsamo è falsificato; e se all' opposto quelle si distendono sull' acqua in forma di tela sottilissima di aragno appena visibile all' occhio, e ch' essendovi congelata possa riunirsi con una paglietta, questo è puro e naturale. Quando il Balsamo è troppo condensato, per cavarlo dalla bottiglia non è vi è d' uopo d' altro che di riscaldarlo, liquefacendosi facilmente ad ogni menomo calore. Deesi però avvertire, che le bottiglie non sieno troppo piene, acciò che non si spezzino, poichè questo liquore facile a rarefarsi, e per conseguenza crescendo di volume farebbe forza contra il vetro.

I due principali usi del Balsamo bianco sono per la sanità, e per la bellezza, ma quest' ultimo dà il pregio a questo liquore a motivo della pomata, e del latte verginale che vi si mette per conservare ed abbellire le carni delle donne. Qui però si parlerà del primo, cioè per la sanità, e della maniera di prepararlo, sia per la guarigione esterna delle piaghe, sia per l' interna in bevanda, in pillole secondo le diverse malattie, per cui crederli proprio.

Le malattie per le quali si stima buono preso per bocca, sono quelle delle reni, della colica, debolezza di stomaco, inappetenza, e per tutti questi mali si prende in pillole, che si fanno gettando alquante gocce di Balsamo nel zucchero polverizzato più o meno secondo che l' incomodo è grande, mai però più di quattro, e vi si rotolano
fino

fino a che elleno sieno tutte coperte, e così s'inghiottiscono, bevendovi subito un mezzo bicchiere di vino bianco, o nero, caffè, tè, o brodo. Si potrebbe mettere anche il Balsamo nel liquore che si bee, ma siccome è troppo viscoso, così sarebbe soggetto ad attaccarsi ai denti, o al palato. Per la guarigione delle piaghe vi si applica sopra dopo averle lavate col vino, osservando di unir bene il taglio, affine di prevenire le cicatrici; il suo effetto è così sicuro, che di ordinario in tempo di 24 ore risana.

Si stima anche questo Balsamo eccellente per la sordità, guarendola col colarne una goccia o due nell'orecchio.

Moltissime sperienze hanno fatto conoscere, che riesce ugualmente buono per le ulcere, lavandole con vino caldo prima di applicarvelo.

Bisogna avvertire di servirsi sempre senza metterlo al fuoco.

Il Balsamo del Perù poi si distingue in tre spezie. Il primo è una resina dura e rosseggiante, che cola dai rami di un piccolo albero, che cresce in abbondanza nel Perù, e si chiama *Balsamo secco*.

Il secondo è un liquor bianco, resinoso ed odorifero, che distilla dal tronco e dai rami grossi del medesimo albero per alcune incisioni, chiamato *Balsamo bianco del Perù*. Ai rami dell'albero daddove distilla attaccano dei piccoli vasi, chiamati nel Perù *cobines di Maracas* per riceverne il liquore.

Il terzo finalmente è viscoso, sodo quanto la trementina, di color bruno nericcio, di un'odor grato. Per cavarlo si mettono a bollire per qualche tempo nell'acqua le foglie e i rami dell'albero medesimo, e

lasciando raffreddare la decozione, il Balsamo vi soprannuota, e si raccoglie per conservarlo nelle bottiglie. Questo è quello ch'è più comune nella Medicina, e appreso i Profumieri.

Queste tre sorte di Balsamo sono proprie per fortificar i nervi, il celabro, il cuore, lo stomaco, per impedire la putrefazione, per detergere e consolidare le piaghe, per risolvere i tumori freddi, per cacciare gli umori cattivi col mezzo della traspirazione. Adoperasi ancora per lo scorbuto, e quando si dà internamente, la sua dose è da una goccia fino a sei. Per l'uso interno se gli sostituisce l'olio di succino, e per l'esterno quello d'iperico, o la trementina.

Pretende qualche Autore, che sulle rive del fiume delle Amazzoni cresca una pianta nominata *Copayba*, che dia Balsamo che sorpassi di molto quello di Levante, e quello del Perù; ma quello è il *Copau*, del quale parleremo qui sotto, ed è un'errore notabile il voler fare dei Balsami differenti, perchè la maniera con cui si scrivono in ogni lingua, è diversa.

Dopo questi due Balsami dunque del Levante e del Perù, che si debbono considerare come i veri, i Droghieri vendono ancora del Balsamo di Copau, di Tolù, di Liquid' Ambar, e un quarto che chiamano *Balsamo nuovo*.

Il Balsamo di Copau, detto altrimenti *Copaif*, *Campaif*, o *Copabu*, viene dal Brasile e dalla Guiana, e si manda da Portogallo in Francia in vasi di terra. Si ritrova questo in abbondanza presso i Droghieri di Olanda, dove lo nominano *Copaiua*, ed è in olio o chiaro, o denso,

denso, il primo è chiaro e bianco di un'odor di resina, il secondo un poco più dorato, e questo è un rimedio mirabile per le piaghe.

Questo Balsamo è molto migliore di quello che si cava dalla Costa di Caragua, ed è il medesimo nel fondo, ma il meno soggetto ad esser meschiato con olj, che gli aumentano la quantità, e diminuiscono per conseguenza la virtù. Gl' Indiani della Guiana e del Brasile sono in apparenza uomini più onorati di quelli di Caragua; ond'è che l'ultimo è più chiaro, meno carico, e meno odoroso; può nascere questo dall'essere stato meschiato, e dall'esser stato tratto a forza dall'albero dalle incisioni fattevi, laddove quello della Guiana senz'esser vecchio (il che lo fa giallire e densarsi) è naturalmente più carico e più colorito. Il suo odore è più aromatico, e l'effetto che produce, è più pronto e sicuro. Tutto questo è cavato dai viaggi del Cav. des Marchais in Guienna tom. 3. p. 247.

Il Balsamo di Tolù è una resina liquida, che invecchiandosi diviene consistente, e del colore della colla di Fiandra fatta di fresco. Cola questa dall'incisione di certi alberi, che crescono nelle Nuova Spagna, dove gli Abitanti la ricevono in piccoli vasi di cera nera. Questo Balsamo è raro in Francia, ma si può farlo venire dall'Inghilterra, ed il buono dee esser nuovo di un'odore aggradevole e penetrante, tirante al Balsamo della Giudea, e quando viene vecchio, prende la consistenza di Balsamo secco.

Il Balsamo Liquid-Ambar è una
Dizion. Univer. Tom. II.

resina chiara e rossiccia, la quale vien prodotta da certi alberi della Nuova Spagna, nominati dai loro Originali *Oxozol*. La corteccia di questi è molto grossa, e le loro foglie simili a quelle dell'edera.

Chiamasi questo Balsamo *Liquid-Ambar*, cioè Ambra liquida, poichè imita molto l'ambra grigia, alla quale il perfetto dee imitare nell'odore: oltre ciò bisogna sia chiaro, e d'un bianco dorato quando è nuovo; ma rossiccio quando è vecchio.

Il Balsamo nuovo è liquido, e si chiama *Olio di liquid-Ambar*; il vecchio ch'è denso, si nomina *Balsamo di liquid-Ambar*, e tanto uno ch'è l'altro vengono dalla Spagna in bariletti. Questo al presente è rarissimo in Francia, quantunque una volta fosse comune. Serve per la guarigione delle piaghe, ma soprattutto si applica felicemente per le fistole del fondamento.

Si sostituisce qualche volta all'Olio di *liquid-ambar* quello d'iperico, o quello di cammomilla, e di questo si parlerà nell'articolo dell'*Olio*; quello poi di mille foglie si può chiamar un vero Balsamo, quando è fatto vecchio, essendo questo composto di fiori di detta erba, e di olio di uliva, ed esposto al raggio del Sole ne' giorni più caldi della Canicola. Il migliore è quello, dove gli hanno meschiato della trementina fina, e del zafferano.

Il Balsamo nuovo è così raro in Francia, che appena si sa il suo nome, nè se ne trova che da qualche curioso Droghiere. Avvicinasi molto nell'odore e colore al Balsamo del Tolu. Questo si spreme

E

nel

nella stessa forma che l'olio di lauro, cavandosi da piccole frutta rosse, che si ritrovano ordinariamente nell'Isola di S. Domenico.

Spuntano in grappoli sopra gli alberi, le di cui foglie sono larghissime e lunghissime, di un bel verde al di sopra, e verdastre solo al di sotto. v. *Spigonardo*.

Balsamo del Samaritano, ovvero del Vangelo.

Si dà a questo Balsamo il nome del Samaritano, o del Vangelo, perchè avendo il buon Samaritano ritrovato il poverello tutto coperto di piaghe e moribondo, non si servì per la guarigione di lui d'altro rimedio. Puossi preparar questo Balsamo in ogni tempo con parti uguali di buon vino e di olio di uliva cotti insieme a fuoco leggero in un vaso vetriato di terra fino alla totale consumazione del vino. Questo Balsamo benchè molto semplice, non è dispregevole, perchè puossi usare utilmente per mondare e consolidare le piaghe semplici, e quelle fatte di fresco.

Balsamo di Arcens utilissimo per la guarigione delle piaghe.

Prendi grasso di castrato due oncie, un'oncia di quello di porco, una e mezzo di gomma elemo, ed altrettanto di trementina chiara. Il rimiscolarlo è cosa facile, dovendosi fondere successivamente l'uno con l'altro fino alla consistenza di unguento, servendosi poscia come di un digestivo per le piaghe.

Balsamo detto di Paracelso.

Per far questo prendi spirito di vino e trementina due libbre, un'oncia e mezzo di legno aloè, di mirra, di bdelio, di gomma ammoniac, di storace, di calaminta, di mastice in lagrima, di olibano, di cannella, di acoro, di gomma d'edera, di garofani, di noce moscata, di cubebi, e di zettovario, un'oncia per ogni cosa; di trocisci di vipere mezz'oncia, ed una e mezzo di fugo di fichi, un'oncia di teriaca Andromaca, coccole di lauro, di zafferano, un'oncia ogni una. Pesta per quanto puoi ogni cosa, e passala per lo staccio, mettendo il rimanente in una ritorta ben chiusa, in cui lascerai la tua materia in infusione per otto giorni, poi adattandovi un recipiente distilla il tutto nella sabbia a fuoco lento, che tosto ne uscirà un'acqua viscosa, citrina e gialla, che galleggerà sopra la sua flemma, ed indi un'olio, che altro non è che il Balsamo, che si dovrà rettificare con quello del Perù per correggere il suo cattivo odore.

Avvertasi che il fugo de' fichi sopraccennato si fa prendendone in quella quantità che più piace, facendoli in minutissimi pezzi senza pellarli, mettendoli poscia in un matraccio con ispirito di vino, che vi soprannuoti due dita; e chiudendo e mettendo il tutto al Sole per lo spazio di otto giorni, si colerà ogni cosa per un panno lino premendola dolcemente. Finalmente pongasi questa materia in un lambicco distillandola in una consistenza alquanto densa.

Una goccia di questo Balsamo posta

posta negli orecchj sera e mattina ne guarisce la fordità ed il dolore, il mal d'occhj, i mali isterici, il vomito, il dolor di stomaco, l'appetito perduto, la milza, l'umor flemmatico, l'apoplezia, il mal caduco, giovando ancora ai dolori della podagra. Preso per bocca ripara la facoltà digestiva, giova alla palpitazione del cuore, alla difficoltà di respiro, ed all'asma; fortifica lo stomaco, ristabilisce il petto, risana il polmone, e i flussi smoderati degli ordinarij. Si dà nel vino bianco ai fanciulli nuovamente nati, e per le donne da parto nel brodo, e ad ogni accidente reiterandolo se vi è bisogno, e a quelli che sono attaccati da cancrene, e da mali pericolosi. La dose è da tre fino a cinque gocce; si dà nelle malattie calde e fredde, guarisce la lebbra, ed è proprio per la debolezza de' nervi, ed applicato risana le ulcere vecchie, i cancri, la cancrena, la galla e tutti i vermini.

Altro Balsamo buono per le ferite.

Prendi mezz'oncia di radici di cardo benedetto, e mezza di valeriana, due oncie di foglie d'ipericco, ed acciacciando bene ogni cosa si lasci in infusione nel vino bianco lo spazio di due giorni, poi vi si aggiungano tre oncie di olio vecchio di uliva, un'oncia e mezzo di grani di buon formento, si cuoca il tutto fino a tanto che il vino sia consumato, e subito dopo si passi e spremi in una tela, aggiungendo al liquore espressone nove oncie di trementina, due d'incenso stacciato, facendogli poscia prendere ancora uno o due bolli, in-

di conservandolo in una bottiglia ben chiusa. Per valersene bisogna lavar la ferita col vino bianco freddo, poscia ungersi ben bene dentro e fuori con questo Balsamo ben caldo, siringando dentro e riunendo le due estremità della ferita, applicandole poi una pezza inzuppata in questo Balsamo ben riscaldato, e di sopra un'altra bagnata nel vino grosso e freddo, legandosi strettamente: ciò fatto guarisce in ventiquattr'ore le ferite semplici fatte con ispada o coltello, di guisa che la cicatrice della ferita non comparisce per niente.

Balsamo eccellente per tutte le piaghe, contusioni, ulcere, gotta, ed altri dolori.

Prendi foglie di lauro, di assenzio, e di citronella due pugni, salvia minore quattro pugni, di rosmarino coi fiori, coccole di ginepro nere e mature altrettanto, quattro libbre e mezzo d'olio di uliva, una foglietta di vino bianco, una libbra di cera nuova, e tre oncie di olio di spigonardo.

Per preparar questo Balsamo pesta grossamente l'erbe e i grani, mescolandoli insieme, indi metti il tutto in un vaso di terra versandovi sopra l'olio di uliva e il vino, e lascia distemperare due o tre giorni, mescolando con un cucchiaino o spatola di legno due volte al giorno queste materie; farai dopo bollir ogni cosa a fuoco lento di carbone in una conca o caldaia rimescolando sovente fino alla totale consumazione del vino, e finchè l'erbe comincino ad abbruciarsi. Colane il tutto per una grossa tela spremendo fortemente ogni cosa; rimetti il liquore nella conca,

E ij che

che potrai di nuovo al fuoco, ag-
giungendovi la cera nuova taglia-
ta in piccoli pezzi; fufa che fia la
cera, aggiugnivi l'olio di spigonar-
do, mescolando il tutto infie-
me senza farlo bollir più, e con-
servando poscia questo Balsamo in
un vaso di terra.

Quando ne terrai bisogno, ne
fonderai sopra un piattello per ver-
farne sulle ulcere e sulle piaghe, e
per ungere il luogo delle contusio-
ni e dei dolori.

*Balsamo utilissimo per molte
malattie.*

Prendi radici di aristolochia ro-
tonda, radici d'irios e di peonia
due oncie, delle foglie di artemi-
sia, di matricaria, di origano, di
calamento, di pulegio, di allenzio,
di ruta, di maggiorana, di menta,
di sabina, di erba aurelia, di lavanda,
d'iperico, di aneto, di lauro, di me-
lilotto, di cammomila, di sambu-
co, di ciascheduno un pugno, un
uncia di coccole di lauro e di gine-
pro, sei oncie di semenza di agno
casto, un'uncia di colloquintida,
tre di cannella, tre di zenzero, di
garofani, di noce moscata, e tre di
aloè, un'uncia di euforbio, due di
storace liquido, e due pure di mirra, di
opponace, ch'è la gomma tratta dal-
lo sfondilio, di bdelio e di sagapeno.

Bisogna far bollire ogni cosa in
una quantità sufficiente di olio di
uliva con una volpe scorticata e sven-
trata, facendola bollire fino a tanto
che la carne sia stata tutta disfatta,
aggiugnendovi poi nel mezzo tutte
le sopradette droghe. Cotto bene
il tutto si coli e si sprema.

E' buono questo balsamo pel do-
lor di capo, e per le vertigini, ap-
plicandolo caldo sulla fronte, o so-

pra le orecchie, e mettendovi sopra
un panno lino caldo. Nelle flussio-
ni tutte, che possono fare nel
petto il loro decubito, deesi strofinar
caldamente la parte. Patendo
dolor di ventre, colica, ventosità,
renella, soffocazion di matrice, bi-
sogna applicarlo caldo sulla parte of-
fesa. Per li fanciulli che vengono
tormentati da vermini, si applichi
caldo sull'umbilico, come pure do-
po molte fregagioni si adoperi cal-
do nelle ritrazioni, debolezze de'
nervi, e nelle apoplefie.

Avvertasi, che sulla fine deesi ag-
giugnere a questo Balsamo una lib-
bra di olio di ulive, o quattr' oncie
di cera gialla con della trementina.

Balsamo per le ulcere delle gengive

Prendi due parti uguali di mirra
scelta, e di zucchero candito, pol-
verizza, ed empine il bianco di un'
uovo cotto duro e tagliato per me-
tà, legato ad un filo, e sospendolo
in una cantina; sottopponendovi un
vaso di vetro, ne distillerà un liquo-
re di cui ungerai più volte al giorno
la parte ulcerata, osservando però di
fargli precedere i rimedj generali.

*Balsamo ottimo per le piaghe, e per
tutti i dolori esterni, e mal di costa.*

Prendi una gran bottiglia di vetro,
ed empila di olio di uliva fino a due
terzi, riempiendo l'altro terzo dei
fiori ed erbe seguenti, dopo la stagio-
ne in cui cominciano fino a che le
troverai tutte.

Fiori di viole mammoie, di ti-
mo, di rosmarino, di serpillio, di spe-
ronella, di erba e fiori di mille fo-
glie, di pampinella, di stellaria o
piede di lione, fiori di salvia, di ro-
se, un pugno di ciascheduno, dei
bottoni d'iperico due pugni, un
pugno

pugno di lavanda o spigo nardo, di radici di consolida maggiore, e di celidonia, un pugno di ciascheduno, che farà di mestieri pestar bene: delle coccole di lauro, e di edera altrettanto, frangi i piccoli bottoncini che sono alle foglie dell'erbe che vengono nel mese di Giugno, più che potrai, sminuzzandoli nella bottiglia ch' esporrai al Sole; indi prendi mezza libbra di grasso di castrato, e fallo fondere con un quarto di cera nuova, ed aggiungendovi una libbra di trementina, incorpora insieme tutte queste droghe, e le rimiscola ogni giorno con una spatola di legno; poi quando faranno bene incorporate levale dal fuoco, rimiscolando tuttavia fino a che si raffreddino; poi gettavi dentro quattr' oncie di acquavite, un'oncia di olio di spigonardo, o di lavanda, d' incenso, di mirra, di aloè soccotrino, un'oncia di ciascheduno, e una dramma di zafferano; incorpora il tutto col suddetto grasso dopo di aver posto il tutto in polvere, e rimiscolandolo sopra un piccolo fuoco finchè sia ben fuso e mescolato, metti ogni cosa in una caraffa al Sole fino alla fine di Ottobre, ed ogni volta che vorrai applicarlo, convertirà usarlo caldo, toltone quando si applica sulle ferite, nel qual caso si adopera freddo.

Balsamo fatto di acqua di olmetti in beneficio de' poveri.

Due sono le maniere di cuocere e fabbricar questo Balsamo; la prima si è nel mese di Giugno fendendo la corteccia dell' olmo, o tagliando le punte de' suoi rami; piegale e mettile nei recipienti; ovvero ancora raccogliendo delle bolle piene di acqua che si ritrovano
Dizion. Univ. Tom. II.

su questi alberi nel tempo sopradetto di Giugno, metteado quest' acqua in alcune bottiglie di vetro doppio, e lasciale esposte al Sole fino alla fine della Canicola. Mettivi sotto a queste bottiglie una mano distesa di sale per meglio chiarificare quest' acqua, passala per una pezza sottile 5 o 6 volte, di cinque giorni in cinque giorni, cominciando dal giorno in cui l'avrai unita, fino a quello in cui te ne varrai al bisogno. Ella abbrucia un poco applicandone come l' acquavite, ma il dolore cessa tantosto. Penetra inoltre le fascie e le legature in maniera, che si possono mettere delle tele bagnate sulle fascie senza slegarle, e dissiperà la flussione quando vi sarà, facendo questa operazione due volte al giorno. Quando si applica la pezza bagnata sulla pelle per levarla senza punto scorticare, farà d'uopo l' applicarvi di sopra un' altra pezza bagnata nel vino bianco, o nell' acquavite calda. Questo cataplasma riesce eccellente ancora applicato sulle membra deboli e paralitiche, e pel reumatismo.

La seconda maniera di farlo è di prender, in caso che mancasse l' acqua accennata, la seconda corteccia della radice dell' albero della grossezza di due pugni frangendo ed acciacciando ogni cosa. Gettavi sopra tre mezze pinte di vino grosso rosso, misura di Parigi, fa bollire il tutto a lento fuoco fino alla diminuzione dei due terzi, applicalo caldo, e farà lo stesso effetto che l' acqua di olmetti. La pinta di Parigi pesa 31 oncie.

Balsamo singolare contra i reumatismi, e le piaghe.

Prendi pece resina, e pece di Borgo
E iij gogna,

gogna, del tutto mezza libbra, peccedi quella che viene adoperata dai Calzolaj due oncie, quattr'once di cera gialla, due di trementina, grasso fresco e butirro una libbra per sorta, quint'essenza di rosmarino tre o quattro cucchiaini, e mescolando il tutto se ne fa unguento S. A. Prima di valersene lavisi la piaga ovvero l'ulcera con vino puro caldo, facendo riscaldare una salvietta mettendovi sopra il Balsamo, e così pure un poco entro la piaga tanto caldo, quanto potrà sopportarlo il paziente; indi sovrapponendovi una carta sugante, si fascia con una pezza di lino.

Balsamo di Genoveffa.

Prendi tre libbre di olio di uliva, fallo ben riscaldare in un'vaso di terra nuovo, infondendovi poi due libbre in circa di vino bianco, facendo bollire il tutto insieme per un quarto d'ora; poscia farai riscaldare una libbra di trementina nuova in un piatto di terra non per anche adoperato con ott' oncie di acqua rosa, mescolandola ben bene; indi vertala nella prima composizione facendo ribollire per un'altro quarto d'ora. Dopo di questo farai fondere nello stesso piatto una mezza libbra di cera gialla, gittandovela dentro anch'essa, e facendo bollire ogni cosa lentamente per una mezz'ora; aggiugnivi poi tre oncie di Sandalo rosso polverizzato, sempre rimescolando ben bene, e di nuovo fa bollire il tutto a gran bollo per un'ora continua, lasciando poi così ogni cosa per tutta la notte sulle ceneri calde. La mattina fa di nuovo riscaldare ogni cosa, e filtrandola per una pezza in un piatto di terra nuovo, lasciala raf-

freddare; poscia separando il Balsamo dal vino e dall'acqua, che sono nel fondo del vaso, lo conserverai in recipienti convenevoli.

Riesce eccellente per ogni ferita che penetri nelle cavità, e per le piaghe esterne ed interne. Bisogna siringarlo nella piaga, farne prendere due dramme per bocca in brodo di vitello, o di pollo, oppure con acque o bevande vulnerarie, ed applicarne con taffe di lino vecchie, ungendone le parti vicine. Accieta incontanente il dolore, impedisce l'infiammazione, e cava le ossa rotte, medicandosi sera e mattina senza adoperar altra cosa. Cava eziandio le scheggie e le spine ch'entrano sotto l'ugne, ed è ottimo contra le ferite di ferro, di fuoco, di acqua bollente, e contra le ammaccature e contusioni, scorticature, ed aposteme. Si applica con una pezza bagnata in esso Balsamo caldo senza porvi altro di sopra; e bevendone due dramme nel brodo o nell'andar a letto, o nel levarli la mattina, purga la vescica, guarisce la renella, provoca i mesi, leva il dolore di stomaco e lo fortifica, rende il fiato aggradevole, toglie le oppitazioni, e procura alle donne la facilità di concepire: due dramme prese per bocca nel latte caldo fanno meraviglie.

E' ancora buonissimo per li mali interni, come per la tosse de' polmoni, per la debolezza di stomaco e indigestione, per le ostruzioni della milza, e per l'abbondanza strabocchevole di pituita. E' mirabile contra ogni sorta di veleno; e guarisce sicuramente la gonorrea preso in acqua di cannella, o in vino bianco. Applicato caldo con una pezza guarisce le doglie cagionate da freddo

do ed umidità, i reumatismi, e catarri, i dolori delle giunture, ed altri simili: fortifica i nervi, risolve ogni tumore freddo invecchiato, conforta il cervello, giova ai dolori di testa prendendone due dramme per bocca, e ugnendosi con esso caldo la fronte, le tempia, e le narici.

E' buono altresì per li dolori interni, per la colica, per la pleuritide, ugnendosi sempre caldo, e prendendone due dramme per bocca in qualche liquore appropriato. Può guarire le fistole ed ulcere profonde, e la cancrena ancora in qualunque parte del corpo si sieno, applicandolo e siringandolo come abbiain detto di sopra.

Adoperasi ancora per ogni sorta di roga, e per le morcicature o punture degli animali velenosi, non potendo mai riuscire nocevole pegli attestati di esso fatti dall' Accademia Reale delle Scienze, dalla cui Storia ne abbiain tratta la sua composizione.

Balsamo detto del Commendatore.

Prendi del Balsamo secco un'oncia, di storace in lagrima due oncie di belgiuino in lagrima tre oncie, di aloè soccotrino mezz'oncia, mezza di mirra fina, mezz'oncia di olibano in lagrima, radici di angelica di Boemia mezz'oncia, e mezza puzze di fiori d'iperico.

Bisogna acciaccare le droghe che si vedranno essere necessarie, mettendole in un fiasco di vetro doppio con due libbre di spirito di vino: chiuderai il fiasco con un turacciolo di sovero, della cera di Spagna, della cera nuova, e pergamena; esporrai il fiasco alla Canicola un'ora dopo la comparsa del Sole sull'

Orizzonte, levandolo poscia un'ora prima del suo tramontare per tutto il tempo della detta Canicola.

Avvertasi che non bisogna esporre il fiasco in un' tempo umido, osservando bene di conservarlo in luogo secco, e di levarlo qualora si prevegga che il tempo si voglia mutare. Passata la Canicola riporrai il detto Balsamo in un altro vaso di terra, o in molti altri piccoli, come parrà più conveniente, avendo riguardo di non agitare o sconvolglier la seccia.

Questo Balsamo è buonissimo per la guarigione di molte malattie, e principalmente per le ferite fatte tanto con arme da fuoco, quanto con arme da taglio, nelle quali deesi osservare, che se la ferita è profonda, bisognerà intingere una penna in questo Balsamo, ed umettarne la piaga, e prendendo dei filaccj ne farai delle piccole tastre, che adatterai alla piaga, legandola poscia con una fascia.

Se la piaga fosse accompagnata da frattura di ossa, non si dovrà far altro che medicarla di sotto e di sopra, e rassettare le ossa, cosa che farà che le tarlate e fracide escano da per se stesse, come la speranza fece già chiaramente conoscere.

Se il colpo squarciasse le carni, bisogna aprir la piaga, e mettermi del detto Balsamo come sopra.

Se il colpo fatto con fuoco portasse via la carne, medicala col detto Balsamo dentro e fuori: purificherà le carni, le farà crescere, e le consoliderà.

Se la piaga è semplice mettivi del detto Balsamo unendo le carni, e farà risanata; e finalmente la prudenza di chi se ne varrà ne farà uso giusta il bisogno.

Dando quattro o cinque gocce di questo Balsamo nel brodo facilita il parto alle donne che ne travagliano, e nella quantità stessa giova a coloro eziandio che patiscono il flusso del sangue.

*Altra maniera di far il Balsamo
sopraccennato.*

Metti i fiori d'iperico in una bottiglia di vetro doppio, versavi sopra 36 oncie di spirito di vino rettificato, chiudila bene, e mettila in digestione lo spazio di 24 ore in luogo alquanto caldo agitandola di tratto in tratto.

Lo spirito di vino preso che abbia un color rosso, colalo, e spremi la feccia per una tela, riponi lo spirito di vino nella bottiglia, e polcia metti le droghe ben polverizzate ed istacciate. Chiudila bene, e lasciala in infusione per 20 giorni al Sole ardente, o dieci giorni sulle ceneri calde, oppur sei giorni nel letame, agitando di tempo in tempo per facilitare la dissoluzione delle droghe senza aprire frattanto la bottiglia, e così lo spirito farà fatto, non vi essendo poscia alcuna necessità di colare questa ultima infusione.

Egli così si chiarifica tutto, e lascia nel fondo della bottiglia delle fecchie, che non si rimescolano facilmente; e quando egli è mescolato, si lascia riposare un momento, ed in tal guisa lo spirito resta subito chiarificato. Si può frattanto dopo di averlo lasciato in riposo, versar il liquore per inclinazione, passandolo per una pezza, e conservandolo in una bottiglia ben chiusa, e meglio ancora sarà se si metterà in molte piccole bottiglie ben ferrate.

Applicato questo Balsamo sulla

parte afflitta dalla podagra, guarisce e solleva considerabilmente il malato. E' proprio contra i cancri, cancrene, tutte le sorte di ulcere, tumori freddi ed invecchiati, contra le morficature de' cani arrabbiati e delle bestie velenose; giova parimenti a tutte le infiammazioni ed altre malattie degli occhi; in una parola per tutti quasi i mali che circondano il corpo umano. Se ne prendono cinque o sei gocce in quattro, o cinque cucchiaini di brodo per le petecchie ed altre malattie pestilenziali.

Se se ne prendono cinque o sei gocce o ancor di più in un mezzo bicchiere di vin bianco, o in qualche cucchiaino di brodo la mattina a digiuno per tre o quattro giorni, netta lo stomaco, e guarisce le sue debolezze ed indigestioni. Se il malato venisse sorpreso da qualche improvvisa e violenta indigestione, potrà valerli di questo Balsamo anche dopo il cibo.

Altro Balsamo eccellente.

Prendi assenzio tre manipoli, valeriana, ruta, rosmarino, salvia minore foglie e fiori manipoli due, e coccole di lauro a proporzione, ma sempre più assenzio e ruta delle altre erbe: farai cuocere ogni cosa in una pentola con bastante quantità di olio di noce; e quando l'erbe diventano nere, cavale dalla pentola, separando dolcemente l'olio più chiaro, dopo di che collo strettoio ne caverai tutta la sostanza, che si dovrà aggiugnere all'olio chiaro. A proporzione poi della quantità vi porrai della pece resina e della cera nuova una libbra per sorta, con dramme due di trementina, e due oncie di olio di spigonardo, meschian-

schiano il tutto con una spatola di legno finchè ogni cosa sia fusa e mescolata insieme, passandola per lo staccio per levarle ogni lordura; metti questo Balsamo in un vaso vetrato ben chiuso; e chi lo ponesse per sei settimane nel letame di cavallo, riuscirebbe migliore: volendolo liquido vi si ponga minor quantità di pece.

Un tal Balsamo applicato caldo, e lavando prima la piaga con vino tiepido, guarisce in 24 ore ogni ferita fatta di fresco: applicato caldo alle tempie con una pezza tiepida sopra solleva dal dolor di testa.

Altro simile per le piaghe e contusioni.

Pigliasi mezza libbra di olio di noce, storace liquido, e gomma elemo altrettanto, colofonia e trementina oncie quattro per sorta, una di spigonardo con mezza libbra di cera nuova. Mettasi ogni cosa in un caitino, facendola fondere, e cuocere a lento fuoco, e mescolandola sempre finchè si faccia in consistenza di unguento. Un tal Balsamo è ottimo per ogni sorta di piaghe, ferite e contusioni, guarisce le morici e le punture delle bestie velenose: giova alla gotta, e si adopera nelle aposteme, e nei bubboni pestilenziali, e accheta subito il dolore.

Altro simile d'iperico.

Prendasi iperico dal fior giallo, servendosi dei soli bottoni prima che si aprano, e trattone il verde, quando ne avrai per una mezza libbra, mettili in una boccia con una libbra di olio di uliva, lasciandovelo 6, o 7 settimane; poscia mettendolo in un drappo nuovo ben netto e bian-

co colalo, e spremendo ben forte farai sì, che la sostanza dell'erba vada tutta nell'olio. Avrai poscia un'oncia di gomma elemo in polvere, e aggiugnendovela chiudi la boccia con cera ben gommata, e pelle sopra ben legata affinchè non isvaporì: si lasci al Sole per quindici giorni mescolandola ogni giorno, e più che invecchia è migliore. Avvertasi però, che la boccia non sia affatto piena, ma sia vuota cinque buone dita, mentre postavi la gomma bolle quest'olio con tanta forza, che spezzerebbe il vaso se fosse pieno.

Giova ad ogni sorta di piaghe e vecchie e nuove; e se occorresse una tasta, vi si può mettere intrisa in quest'olio, se no, basterà un poco di bambagia inzuppata, e postavi sopra tanto calda, quanto si può sopportare.

Per le contusioni.

Quando vi sia una contusione grande quanto può essere in qualunque parte del corpo, specialmente se la parte è carnosa, il seguente rimedio è perfettissimo. Ungasi prima la contusione con olio rosato e vino meschiato insieme; poscia prendi cera gialla, mettila nell'acqua bollente per ammolirla, poi stendila sopra una pezza a guisa di empiastro, e applicandola sulla parte ammaccata risanerà ben presto.

Altro Balsamo perfettissimo contra ogni sorta di piaghe profonde e superficiali, contusioni e slogamenti.

Avrai una foglietta di vino nero grosso con altrettanto di olio di uliva, un'oncia di balaufti o sieno fiori di granato salvatico, con mezz'on-

uncia di scorza di questo stesso frutto secco, storace due dramme, an-cusa oncie tre, e coccole di cipresso una dramma e mezzo. Pesta grossamente ogni cosa, mettendola in infusione nell' olio e vino sopraddetti, facendola cuocere a lento fuoco, finchè cali la metà, cioè finchè il vino sia consumato, cosa che si conoscerà se gittandone alcune goccie sopra i carboni arderanno senza crepitare o almeno poco. Fatto così il Balsamo, si ritira il vaso dal fuoco, lasciandolo coperto per un mezzo quarto di ora, dopo si passa per una pezza, si mette in boccie di vetro, e si conserva più di due anni.

Nelle contusioni o slogamenti si unge la parte, mettendovi sopra della polvere di mirto, e applicandovi della stoppa imbevuta in questo Balsamo. Lo stesso puossi fare negli slogamenti de' piedi, avvogliendo e fasciando la cavicchia senza molto stringerla.

Nelle piaghe poi, si lavano prima col vino caldo, indi asciugatele, si applica loro il Balsamo con un'altra pezza sopra pure intrisa in esso, e finalmente una foglia di cavolo o altro, fasciandola senza molto stringerla. Se vi fosse qualche nervo offeso, si aggiunga al Balsamo un poco di trementina, e si adoperi caldo al possibile. Se fosse penetrante, o in una coscia, che passasse da una parte all'altra, dovraffi prima siringarla da ambedue le parti con vino caldo, dopo di che si fa lo stesso col Balsamo, sovrappo-nendovi una foglia di cavolo, e poi una pezza bagnata in esso, fasciando dolcemente.

Altro Balsamo prezioso.

Pigli si un manipolo di rose rosse,

foglie di pimpinella, di salvìa, di perforata, di maggiorana, di fantoreggia, d' isoppo, di pesco un manipolo per sorta, una foglietta di buon vino, ed altrettanto di olio di uliva. Metti il tutto in un vaso di terra, facendo bollire finchè il vino sia tutto consumato, e che non si vegga altro che l'olio, sempre a lento fuoco, rimescolando spesso, acciocchè l'erbe non si abbrucino nel fondo. Sulla fine poi della decozione vi si aggiunga un pugno di sal comune, e dopo qualche bollo passisi ogni cosa per una tela piuttosto chiara, spremendo l'erbe per farne uscire il sugo.

E' buono un tal Balsamo per le cancrene, scottature, debolezza de' nervi, mal di testa, indigestione, colica, paralisia ec. Si stropiccia la parte col Balsamo finchè sia tutto imbevuto nella carne, riscaldando di tratto in tratto le dita per farlo penetrar meglio, avviluppandola poi con una pezza bencalda, di cui sarà sempre bene servirsi senza mutarla, avvertendo che questa fregagione alla parte malata si dee fare tre o quattro volte al giorno.

Balsamo di garofani.

Prendasi una libbra di olio di mandorle dolci senza fuoco con mezza libbra di garofani in polvere sottile, mettendo il tutto in una bottiglia di vetro forte, che ben turata si esporrà al Sole ardente della State per 40 giorni, lasciandovela anche la notte; indi mettasì il tutto nel torchio, e si passi. Guardisi che la bottiglia non sia piena, e il liquore passato che sia si porrà in altre bottiglie minori turandole bene. La dose sarà dalle 10 alle 15 gocce, rimescolando prima la bot-tiglia,

tiglia, le quali si daranno in un brodo o la mattina a digiuno un' ora prima del cibo, o un' ora dopo. Giova alle indigestioni, impedisce l'aborto, aiuta le donne nel parto, e rinvigorisce il naturale.

Balsamo della vita preziosissimo.

Prendansi dei fiori d'iperico o secchi o freschi, riempiendone in parte un matraccio, e sovrapponevovi due libbre di spirito di vino, si ferri con una pezza, con sopravi un' altra bagnata nel bianco di uovo, e si lasci quattro giorni in digestione sulle ceneri calde, e si coli. Rimetti poscia lo stesso spirito di vino che avrà preso il colore nel matraccio colle droghe seguenti ben polverizzate: aloè foccotrono un' oncia, belgiuno tre oncie, muschio sei grani con altrettanto di ambra, incenso maschio e mirra un' oncia per sorta, storace, cannella, radice di angelica, rabarbaro, zenzero di ognuno mezz' oncia, Balsamo del Perù oncie due, e macis una dramma. Tura il vato come sopra, lasciandolo a fuoco lento di ceneri per 25 giorni, dopo di che si passa per una pezza, e quello che ne uscirà, si conserva in una bottiglia ben chiusa. Guarisce ogni male e crudità di stomaco, la colica, il mal de' denti e le vigilie; fa uscire il vaiuolo, giova alla schinanzia, al mal di gola, alle ulcere e cancri della bocca, e ai fiori bianchi delle donne, e prendesi per bocca per tutti i mali. La sua dose è di un mezzo cucchiaino per le malattie esterne; guarisce la sciatica, le volatiche di ogni sorta, le contusioni, gli umori freddi e caldi, il gozzo, le ulcere vecchie, l' enfiagioni de' testicoli, la diffeza delle budella, le scotta-

ture di ogni sorta sul fatto, impedisce i segni del vaiuolo, leva il calore del fegato e le macchie, risana tutte le ferite di ferro o di fuoco, o di qualsivoglia altra sorta si sieno, applicandolo con un poco di bambagia, e quando è secca si torna imbevvere nel Balsamo senza levarla. Si stropiccia ancora la parte offesa, i nervi debilitati, il mal delle gambe, le fistole ec. E' omogeneo all' uomo, riscaldando ciò ch' è freddo, e rinfrescando ciò ch' è caldo, come n' è stata fatta la pruova, facendone prendere a qualche persona nel maggior bollore della febbre, che svani con tutti i suoi ardori.

I Balsami di qualunque sorta nella Dogana di Venezia sia per l' Uscita, sia per l' Entrata, quando sieno 100 libbre di peso sottile, formano un Collo.

BALSORA. v. Bassora.

BALZANO. Usasi questa voce in materia e negozio dei cavalli. Dicesi *cavallo balzano* a quello ch' è macchiato di bianco all' estremità di una, o di tutte le zampe. Quelli che tengono per lo più tali macchie, sono i morelli baj chiari ed oscuri, ed alle volte queste macchie loro arrivano dal nodo fino all' uigna. I Maniscalchi e Negozianti di cavalli asseriscono che per lo più queste macchie dinotano la buona o cattiva qualità del cavallo.

I Balzani di tre piedi sono i migliori; quelli che sono segnati al piè della staffa, li vanno dietro; poi quelli da due piedi; e per ultimo i Balzani di quattro piedi, benchè sieno buoni, sono però meno stimati dei precedenti.

I Francesi chiamano *Travats* i cavalli Balzani da due piedi della stessa

stessa parte; e *Traveslass* o *Traßavass* quelli che ne hanno due, ma posti a croce. v. *Cavallo*.

BAMBA. Provincia dell'Africa nel Regno del Congo. Questa è la più grande e la più ricca delle cinque che compongono tutto questo Regno. Ella si estende dal Nord al Ponente vicino al fiume di Ambri fino a quello di Danda, e al Mezzodì confina ad Angola, e al Levante al Lago di Chilanda o di Aquilonda, e alla Provincia di Sissama. Alcuni Autori rinchiudono in quella di Bamba le Signorie di Lembo, Dandi, Bengo, Coanza, e Cozanzi, la lunghezza della Costa, e nel Paese di Anganzi quello di Chingengo, Motollo, Cabonda, ed alcune altre di molta importanza.

Di tutte queste terre Vamma è la più vicina al Rio di Danda; ella è situata alla sua imboccatura sulla Costa. Nel varcar questo fiume si ritrovano sette od otto altri Feudi poco considerabili, ma avanzandosi 15 o 16 leghe contra la corrente, si scuoprono le terre di Coanza, di cui il Signor di Ani ed alcuni altri piccoli Sovas sono tributari; un po' più alto allontanandosi dalla Riviera, e tirando verso il Mezzogiorno si riscontra il Paese di Calle, al quale sono annesse altre Terre più piccole. Il quartiere di Convangongo è al Mezzogiorno di quello di Calle, e seguitando sempre il Sud si arriva ad Emgombia, e a Cabonda. Queste due Signorie che sono all'Oriente di Mucama ne tengono molte altre minori sotto di esse, e sono separate l'una dall'altra da un'estensione di Paese di sei giornate di cammino, e non vi sono che queste due soli Sovas, che possano porre in piede un numero

considerabile di truppe; là prima che si ritrova al Settentrione della Riviera di Danda è Montemmo Covango, il cui Principe è molto potente; all'Occidente sulla Costa vi sono le terre di Mussola o Mossolo, ed al Levante di Mussola avanzandosi nel Paese si entra nella dipendenza di Bumby, e di Bamba; due Signorie che occupano tutto lo spazio, ch'è fra le Riviere di Danda e di Loza lungo la Costa. Montemmo Covango tiene al Levante Montemmo Quingengo, e al Sudest Canda, che fu un Principato considerabile: Covongongo è separato dall'una e dall'altra da uno spazio di 7 in 8 giornate di cammino; e la Contea di Ambula è al Levante di Quingengo. Al Sud ed al Sud-ovest di questa Contea vi è la Signoria di Oando innaffiata dal Rio della Loza, che ne la separa. Al Levante di questa Signoria sta il Paese di Quina, e all'Occidente quello di Bamba, ed una parte della Provincia di Pembo. Fra Pembo e Quina ritrovasi la Signoria di Ensala, il cui Sovas essendosi nel 1643 rivoltato contra il Re di Congo, questo Principe ebbe ricorso agli Olandesi, ch'essendo pronti per dare il sacco alle terre dei sediziosi, li obbligarono a star a dovere.

Le due Sovranità di Lovoto, e di Quitungo, che cominciano sulla Costa, e si estendono circa cinquanta leghe nel Paese fino alla Contea di Sonho, sono situate sulle due sponde della Riviera di Loza, l'una al Nord, e l'altra al Sud. Sono separate queste Signorie da due Montagne chiamate Quibambis, ed affinché persona alcuna non oltrepassi questi limiti, ciascun Sovas ha dei Vil-

Villaggj sui confini, di maniera che un Partito non può usurparsi un pò di terreno, che l'altro incontanente non se ne accorga. Così tengonfi da una parte e dall'altra nella giusta possessione delle lor terre, e trafficano insieme ogni giorno. La maggior parte ancora dei Sovas dimora in que' Villaggj, dove più li chiama l'amor dei Vassalli, che li vogliono custodire personalmente al governo de' loro Stati. Presso la Città d'Onzo molto vicino alla Costa si veggono tre villaggj disposti a foggia di triangolo. Il primo dicesi *Mongonondon*; avanzandosi tre leghe nel Paese in linea obliqua viene il secondo chiamato *Jagando*, e discendendo verso il Mare per linea opposta si arriva alle sponde del fiume Libongo, e si vede *Lengo*, che n'è il terzo. Quello di Mussula o Mossiula è situato sulla Costa. Questo è il luogo, dove gli Olandesi della Compagnia delle Indie Occidentali vi tengono un magazzino. La Capitale di Bamba viene appellata *Panga*; e pretende qualche Autore, che il Principe che governava la Provincia o sia il gran Ducato di Bamba, risiedesse allora non a Bamba Capitale, ma a Banga, luogo poco lontano da questa Città al Nord, e sulla strada che conduce a S. Salvatore. Il Principe che vi tiene il comando, è il più potente di tutti i Vassalli del Re di Congo, ed è il Generale dell'arme Reali. Dà ad esso la legge quantità di Villaggj, e tiene delle pretese su gli Anbondani, che dimorano al Mezzogiorno di Danda. Il Re di Angola ne tiene il possesso, e sostiene che tutto il Paese che sta dentro il Rio di Danda e di Quinza, appartenga al suo Domi-

nio. Gli Abitanti di Bamba sono Cristiani, e ciò perchè vi si ritrovano alcuni Missionarj specialmente Capuccini, e molti Sacerdoti Mulati, e Negri.

La Città di Bamba è piccola, ed è al Mezzogiorno Occidentale di S. Salvatore sulla strada di Loanda in circa a 32 leghe, ovvero ore di cammino della prima.

La Provincia di Bamba più che alcun'altra del Regno del Congo nodrisce diversi animali, principalmente degli elefanti a motivo della moltitudine di selve, praterie ed acque. Gli elefanti vi sono molto grandi, crescendo fino alla metà della lor vita, che di ordinario dura cencinquant'anni. Posson formar giudizio della loro grandezza dai denti ritrovati fino del peso di 200 libbre. Tengono essi i peli della coda appunto a guisa di piccoli giunchi neri e lucenti, e vengono tanto più stimati, quanto più gli elefanti son vecchj. Se ne vagliono gli Abitanti per ornamento intorno al collo, e così pure i Signori e le Dame del Regno di Angola. Sono eglino così curiosi, che per averne pongono bene spesso a ripentaglio la propria vita, e prendono sopra tutto l'occasione quando uno di questi animali è entrato in un luogo angusto, ov'egli non possa più ritornarsi in dietro; allora gli montano sopra, e gli tagliano di questi peli, formando poscia di essi delle collane e degli anelli. Ritrovansi ancora in questa Provincia delle Tigri ivi chiamate *Engoi*, delle quali raccontano, ch'esse non attaccano mai un'uomo bianco, e che se riscontrano un Negro ed un Europeo, si avventano al Negro, e lasciano immune l'Europeo. Rassomigliano

ai Lioni, eccetto che nel pelo, che hanno di altro colore, e le ammazzano a colpi di frecce, ed i loro mostacchi sono talmente velenosi, che colui che ne avesse inghiottito dei peli, morrebbe arrabbiato.

Produce la stessa Provincia un'altro animale chiamato *Zebra*. Questo è una specie di cavallo selvatico, che ha l'aria di un mulo nel ventre, e nella spina dorsale tiene delle righe di tre colori, nere, bianche, e gialle, larghe in circa tre dita, e bene proporzionate. Questo animale fa i suoi parti ogni anno, e sta nei boschi, ed è prontissimo al corso. Addimesticato che sia, può servir di cavallo tanto per la guerra, quanto per portare e tirare. Vi si ritrovano altresì degli *Empalangs*, che rassomigliano ad un bue con due corna, e la loro carne è buona da mangiare. Ve ne sono di differenti colori, di bruni, di bianchi, e di rossi. Vi sono ancora dei serpenti di varie sorte, e ve n'ha qualcuno, che ha la gola così larga, che potrebbe divorare un cervo. Vivono in terra ed in acqua, e quando il loro ventre è pieno, si lasciano portar via dal sonno, ed allora gli Abitanti li ammazzano mangiandone la carne che loro sembra squisita. Vedesi ancora una certa specie di animali così grandi come i montoni, e rassomigliano ai dragoni, ed hanno leale, una coda, ed una lunga mascella con diversi ordini di denti. Si pascono di carne cruda, hanno due piedi, la pelle gialla, e pinticchiata di verde e blu, venendo adorati da alcuni Negri. Avvi in questa Contrada una montagna ricca in mine di argento, e di altri metalli, e si stima ricca a motivo delle con-

chiglie, che si ritrovano sulla sponda del mare, e che servono di moneta. Gli Abitanti sono molto proprij per la guerra, e portano dei grandi e larghi spadoni, che ricevono dai Portoghesi. Sono costoro così robusti, che potrebbero in un sol colpo tagliare in due parti uno Schiavo, e recidere il capo ad un bue vivo. Se ne sono trovati alcuni che hanno portato tra le braccia un barile di vino pesante 433 e più libbre: sono molto addestrati a tirar di freccia, e tengono dei grandi scudi fatti di scorze d'alberi.

BAMBIA è ancora una Provincia dell'America Meridionale nel Regno di Popaian, e verso la Città dello stesso nome. Gli Spagnuoli ne sono i Padroni, e tengono qualche Borgo. Finalmente al giorno d'oggi è un Villaggio della vecchia Castiglia tre leghe distante dalla Città di Vagliadolid, onorata già in altro tempo da una Sede Episcopale.

BAMBAGIA. Cotone filato: dell'uno e dell'altra veggasi alla voce *Cotone*.

BAMBU', BAMBUE', BAMBOCHE, e BAMBOU. Pianta che molto si moltiplica nella radice, dalla quale s'innalza un cesto ramoso a guisa di alcune specie di graminia, o più naturalmente alla foggia delle canne di Europa, poich'ella è del genere delle canne, non meno che la pianta che produce il zucchero. Questa è nell'Indie la più bella specie di canne che si conosca, ed è di una grossezza ed altezza straordinaria allorchè produce il suo fiore. Ogni getto tiene sovente la grossezza di una coscia nel basso, e va sempre diminuendo fino alla sua sommità, sopra cui spunta un pennacchio fiorito a somi-

miglianza delle nostre canne nella sua stagione. Nasce in tutti i Paesi marittimi delle Indie Orientali, ed il Lemery vuole che sia un' albero colle foglie simili all' ulivo; ma Giovanni Baubin, da cui ha cavata la descrizione, lo fece prendere sbaglio, a motivo che non è albero, quantunque cresca all' altezza di 20, 25, ed anche 30 piedi. Le sue foglie sono fatte a somiglianza delle altre canne, eccetto che non sono così lunghe, nè larghe nella base come le altre spezie. La lunghezza loro è di mezzo piede, e larghezza nel mezzo di un' oncia poco più.

Gli Indiani con queste canne fabbricano le proprie case, e fanno ogni sorta di Mobile lavorato con tutta l' industria. Il legno di esse è così duro e sodo, che serve molto bene per fare delle palificate per sostegno delle casucce sopra fiumi, che scorrono dolcemente come in canali. Fanno ogni sorta di utensili con questo legno per uso delle cucine e tavole loro. Il più grosso Bambù viene adoperato per far di que' bastoni, sopra i quali gli Schiavi ed altri portano quella spezie di lettiga, che si chiama *Palancchino*, ch'è di un' uso così ordinario, e di un comodo così grande in tutto l' Oriente.

Si fanno eziandio alcune spezie di secchi, ne quali l' acqua si conserva allai fresca. Quello che si vede nell' Europa, e che viene venduto dai Mercatanti, è dei primi e più piccoli getti del Bambù, dei quali i Malai, e principalmente i Cinesi, che sono sparsi nelle Isole della Sonda e delle Molucche, si servono per confetture con aceto alla loro usanza, con ingredienti forti, e con pepe. Questa composizione la chia-

mano *Achiar-Bambù*, nominando *Achiar* tutto ciò che confettano con aceto, e per distinzione aggiungono a questo nome quello della cosa confettata: v. *Achia*, ed *Archard*.

Due pezzi di questo legno di una data grossezza stropicciati l' un l' altro in una certa maniera, sono buoni ad accender il fuoco, ed allorchè gl' Indiani non ne possono accendere in altra maniera, si servono di questo mezzo, mentre la durezza del legno di queste canne fa, che stropicciandole con prestezza si accendano: vedi la sua figura *Tav. II. fig. V.*

BAN. Sorta di Mussolina unita e fina, che gl' Inglesi portano dalle Indie Orientali. La pezza è di 28 braccia, e tre quarte in circa di altezza.

BANARA. Città delle Indie nel Regno di Bengala sulla riva manca e Settentrionale del Gange sulla strada d' Agra a Patna. Ella è benissimo fabbricata, e la maggior parte delle case sono di selci, e più alte di quelle delle altre Città delle Indie; ma le strade sono assai strette e molto incomode. Vi si veggono molti Caravanferà, ed uno fra gli altri assai grande, e assai ben fabbricato. Nel mezzo della corte vi sono due gallerie, in cui si vendono delle tele, delle stoffe, e molte altre mercanzie. La maggior parte di coloro che vendono, sono gli *Ope-raj* che le hanno fabbricate, onde i Forastieri tengono in prima mano le mercanzie. Costoro sono obbligati prima di porne in vendita, di andar a ritrovare colui che n' ha l' appalto per far mettere il sigillo del Re alle pezze di tela, o di seta, altrimenti sono soggetti al gastigo di alcune bastonate, e ad altre pene.

GI'

Gl' Idolatri vi tengono una delle loro principali Pagode fabbricata sull' estremità del Gange, ed il corpo è fatto in croce, come quello di tutte le altre, dividendosi in quattro parti uguali. Nel mezzo si alza una cupola altissima come a guisa di torre, che finisce in punta, e in capo a ciascuna parte della croce si alza un' altra torre, sopra cui si ascende al di fuori. Prima di giugner nell' alto si ritrovano molti balconi e nicchie che avanzano affine di prendervi il fresco; ed all' intorno vi sono delle figure di rilievo di ogni sorta di animali, ma molto mal fatte. Sotto questa gran cupola, e nel mezzo della Pagode c'è un' Altare in forma di tavola di sette in otto piedi di lunghezza, e di cinque in sei di larghezza con due gradini dinanzi, che servono di predella, e questa è coperta di un tappeto di seta, ed alle volte di seta e d' oro secondo la solennità della Festa che si celebra. L' Altare è coperto di broccato d' oro, o d' argento, o di bella tela stampata, e si vede in faccia al di fuori della Pagode cogli' Idoli che vi sono sopra, affinchè le donne e coloro, a cui non è permesso entrarvi, possano adorarli. Fra quelli che sono sull' Altare maggiore, evvene uno risto ed alto cinque in sei piedi, di cui non comparisce altro che il capo e' il collo, essendo tutto il rimanente coperto da una veste che si allarga nel basso. Tiene al collo alle volte una ricca catena d' oro di rubini, perle, e smeraldi, e dicono, che sia stato fatto ad onore e somiglianza di Baimadou, di cui tengono bene spesso in bocca il nome, perchè da essi fu riputato un santo Personaggio. Scorgeasi alla parte dritta dell' Alta-

re la figura di un' Animale mostruoso, che rappresenta in parte un' elefante, in parte un cavallo, ed in parte una mula, e non è permesso che ai soli Bramani l' avvicinarsegli. Hanno per tradizione, che questa sia la figura dell' animale, di cui si serviva questo santo uomo per andar a vedere se i popoli facevano il proprio dovere, e se finchè era al Mondo, facevano torto a persona alcuna. Nell' entrare nella Pagode fralla porta maggiore e l' Altare evvene un' altro piccolo a mano manca, sopra cui c' è un' idolo di marmo nero, assiso colle gambe in croce, ed alto due piedi in circa. Dicono alcuni, che stavvi un piccolo garzone figliuolo del gran Sacerdote presso a quest' Idolo a mano sinistra, e che tutto il popolo che vi entra, getta qualche pezzo di taffetà, o di tela ricamata a guisa di fazzoletti, con cui stropiccia quest' Idolo, e poscia lo restituisce al Popolo. Altri gli gettano certe corone fatte di grani, come di piccoli noccioli, che naturalmente tengono un buon odore, di cui quest' Idolatri si servono per metterli al collo, e dire alcune orazioni sopra cotesti grani; ed altri di quelle fatte di corallo, e d' ambra gialla, come pure delle frutta e dei fiori per esser toccati dall' Idolo stello chiamato *Morli Ram*, cioè il Dio Morli fratello di quello che sta sopra l' Altar principale. Sotto la gran porta della Chiesa sta assiso uno de' Bramani principali, che tiene a canto di te una gran conca ripiena di una materia giallastra stemprata con acqua, e a costui si preleniano l' un dopo l' altro tutti quest' Idolatri, ed esso gli mette sulla fronte un poco di questo colore, che

che discende loro fra gli occhj fino alla punta del naso; e così pure sopra le braccia, e sullo stomaco, distinguendosi da un tal segno quelli che si son lavati nel Gange. Il motivo per cui viene stimata principalmente questa Pagode di Banara, si è, che dalla porta fino al fiume si discende per alcuni gradini di pietra, ossia di spazio in ispazio si ritrovano delle piatte forme, e delle piccole camere assai oscure, alcune delle quali servono di dimora ai Bramani, altre di cucina, in cui si apparecchiano le vivande, alle quali si applicano gl' Idolatri dopo essersi lavati, ed aver fatte le loro preghiere nella Pagode, senza che altra persona toccar li possa, per timore che alcun' immondo vi si avvicini, ma soprattutto desiderano appassionatamente di bere dell' acqua del Gange sulla persuasione, che appena bevuta divengano puri da ogni peccato. Si veggono giornalmente in gran numero questi Bramani andare nel sito più bello del fiume per riempire di quest' acqua alcuni vasi di terra rotondi della capacità di un secchio in circa. Pieni che sieno, li portano dal loro Sacerdote, che ne fa coprire la bocca con una tela molto fina a tre o quattro doppie del colore del fuoco, a cui pone il suo sigillo. I Bramani portano quest' acqua sull' estremità di un bastone piatto, da cui stanno pendenti sei cordicelle, a ciascuna delle quali sta attaccato uno di questi vasi, e si vanno sollevando col cangiarli frequentemente di spalla, in guisa che sono capaci di fare tre o quattrocento leghe con questo carico, vendendone, e facendone regali. So-

Diction. Univer. Tom. II.

novi di quest' Idolatri, che ne beono per quattro in cinquecento Scudi quando fanno qualche festino, o che maritano i loro figliuoli, facendo ciò sulla fine del pasto, una tazza o due per ciascuno secondo la liberalità del Padrone, come fra noi son soliti somministrare i liquori più preziosi. Cinquecento passi in circa distanti dalla Città di Banara tirando al Nord-ovest, avvi una Meschita, in cui si veggono molte sepolture de' Maomettani, alcune delle quali sono di una bellissima Architettura. Le più belle sono ciascuna nel mezzo di un giardino ferrato di muraglie, e la più considerabile fralle altre tiene un piedestallo in quadrato, di cui ciascuna faccia sarà di quaranta passi in circa. Nel mezzo di questa piatta forma stavvi una colonna alta trentadue in trentacinque piedi, tutta di un pezzo, che appena da tre uomini si può abbracciare, e perchè finisce in piramide, tiene una grossa palla sulla punta, e sotto di essa è circondata da una corona di alcuni grossi grani. Tutte le faccie di questa tomba sono piene di figure di animali incisi di rilievo nella pietra. Dicono quelli del Paese, ch'era più alta di quello comparisce oggidì, e che insensibilmente si sia profondata più di trenta piedi, ed aggiungono, che questa sia la sepoltura di un Re di Boutan, che vi fu sotterrato allorchè uscì del suo Paese per conquistar questo Regno, da cui fu poscia scacciato dai discendenti di Tamerlano.

BANGALIS. Città delle Indie nel Regno di Acem nella Sumatra situata in fondo di una Baia, in

F

cui

cui si scarica il fiume Ratan . Questa Città ch'è la principale di questa parte, viene sovente visitata dagli Ollandesi, che vi approdano coi loro Vascelli, ed il suo Commercio sembra intieramente dipendere da questa Nazione, in guisa che non ardirebbe trafficare con altri . Credefi, che per l'amicizia, che tengono gli Ollandesi con questa Città, facendovi un piccolo Commercio di pepe, vi spaccino con questo mezzo quantità delle loro mercanzie, perchè i Naturali di questo Paese negoziano coi loro vicini che sono più avanzati nel Continente , portano le loro derrate a Bancalis che vengono poi comperate dagli Ollandesi suddetti : e quantunque sieno Malaiani gli Abitatori, non meno che il restante del Paese, sono però assai civili, e da ciò ne deriva il Commercio.

BANCHINA. Termine di Fortificazione, ed è un'alzamento di terra non molto rilevato dietro al parapetto, dove montano i soldati per affacciarsi al parapetto, e far la scarica contra i nemici : dee avere un piede e mezzo di altezza e tre di larghezza.

BANCO. Generalmente preso questo termine fra gl'Italiani significa quella tavola, appresso alla quale risiedono i Giudici a render ragione, i Mercatanti a contar danari e scrivere i loro conti, e i Notaj gli Atti, ed altri simili, come meglio diremo fra poco . Nel senso però che noi siamo per prenderlo al presente, per Banco s'intende quel traffico e negozio di danaio, che si rimette da Piazza a Piazza, da Città a Città per via de' Corrispondenti o Com-

missionarj col mezzo delle lettere di Cambio . Solevano anticamente i Mercatanti, che negoziavano il loro danaio nelle Città di Commercio tener esposto il proprio Banco pubblicamente nelle Piazze o Borse, ed ivi lo numeravano facendone le tratte, e scrivendovi in conseguenza le Cambiali.

Afferiscono alcuni, che quando il Negoziante falliva, veniva rotto il suo Banco o sia per segno d'infamia, o sia per rimetter altri in suo luogo, pretendendo in oltre, che dal termine di Banco rotto sia derivata la parola Francese di *Banque-rouse* per dinotare il fallimento di alcuno.

In Francia però non sono i soli Mercatanti che possano far Banco, essendo ciò permesso ad ognuno, eziandio forastiere; e in molti luoghi dell'Italia non derogava punto alla Nobiltà, dal che nasceva, che una volta molte persone di condizione imprendessero a ciò fare per lo più agiato mantenimento della propria famiglia, ed è certo, che sappiamo, che molte nobili famiglie han tenuti per secoli intieri aperti i principali Banchi di Europa.

Un Negoziante che faccia Banco, e desideri di procedere ordinatamente, dee tenere due libri principali, l'uno chiamato il *Libro delle Tratte* per iscrivervi sopra tutte le Cambiali che tira sopra i suoi Corrispondenti, e l'altro chiamato *Libro delle Accestazioni*, sopra cui dee scrivere per ordine di data quelle Cambiali, ch'è obbligato a soddisfare, ponendovi il nome del Traente, la somma, il tem-

tempo della scadenza, e chi sono stati i Presentatori.

Chi volesse restare maggiormente istruito sopra il Negozio di Banco, potrà ricorrere ad un'Opera Francese stampata in Ginevra nel 1740 in quarto intitolata: *La Banque rendue facile aux principales Nations de l'Europe par Pierre Giraudeau l'ainé*, dove si tratta della definizione, del prezzo certo ed incerto, della regola unita, e della sua prova, degli arbitri, delle monete di cambio di Ginevra, della maniera di tenervi la Scrittura, della Cassa pubblica, degli usi e cambj di Ginevra per le Piazze di sua corrispondenza ec.; come pure per Venezia abbiamo l'altra stampata in quarto del 1741 intitolata: *La scuola in pratica del Banco Giro*.

Sonovi molte spezie di Banchi stabiliti nelle Città principali di Europa, benchè questo luogo pubblico dove sogliono unirsi i Mercatanti per trattare de' loro negozj, si chiami con vario nome secondo i diversi Paesi. In Parigi vien detto *Piazza di Cambio*, in Lione il *Cambio*, in Londra la *Borsa*, in Venezia il *Banco Giro*. Noi qui per non dare una minuta descrizione di tutti parleremo solamente del nostro Banco di Venezia, di quello di Amsterdam, di Amburgo, di quello di Francia, e di quello d'Inghilterra, come più considerabili di tutti, giacchè sul modello dei primi si sono regolati quasi tutti gli altri.

Banco di Venezia.

Il Banco pubblico del Giro di

Venezia fu costituito dai depositi fatti di ragguardevoli somme di danaio dai Negozianti nelle mani del Pubblico, che n'è garante, e che paga inoltre i Ministri, che ne tengono i pubblici registri, e ciò fu sotto il Doge Pascuale Cicogna. La sicurezza inviolabile di esso Banco è un gran vantaggio per li Mercatanti, e un singolar comodo per lo Commercio; imperocchè senza sborsare danaio fanno pagamenti ad ogni momento girando la partita da nome a nome senza ch'esca il soldo dalla pubblica Cassa, e se taluno vuole in un tratto ridurre in contante tutto il proprio credito che tiene in Banco, oltre il poterlo avere dalla Cassa medesima, ritrova subito i Compratori col mezzo dei pubblici Sensali, che gli numerano sul fatto la somma effettiva coll'aggio corrente. Fu fissato il fondo di esso Banco nella sua istituzione in cinque milioni di Ducati effettivi, e per ordinario si giudica della ricchezza de' Mercatanti, specialmente di quelli che non sono affatto conosciuti, dalle partite di credito che tengono nel Banco del Giro; quindi è, che stanno sempre in attenzione di non isbilanciarsi. La sicurezza di questo Banco è così inviolabile, così esatti i registri, l'amministrazione così fedele, che ogni sgarro per leggero che fosse, verrebbe severamente punito, e si può dire che nulla resti a desiderarsi in questa materia.

Sta questo situato nella Piazza di Rialto, e vi sta aperto alcune ore prima del Mezzogiorno, ed ivi i Negozianti Veneziani e fo-

F ij rastie-

raffieri, come pure altri Particolari si adunano per esequire i negozj di loro occorrenza col giro delle partite del Banco. Resta per altro ferrato tutte le Feste di precepto, e 'l Venerdì della settimana, quando in essa non sieno cadute Feste. Alcune ferrate che si erano introdotte, le quali correvano negli ultimi giorni di Carnovale, nei Venerdì di Marzo, nella settimana de' quali cadevano giorni festivi, e in tutte le Feste di Palazzo, sono state totalment' escluse. Fra l' anno poi ancora si ferra quattro volte, e ciò per fare il Bilancio generale della Scrittura di esso.

La prima ferrata comincia il Sabato precedente la Domenica delle Palme, e finisce il primo Lunedì dopo l' ottava di Pasqua. La seconda il dì 23 Giugno, riaprendosi il secondo Lunedì di Luglio. La terza li 23 Settembre, e si riapre il secondo Lunedì di Ottobre. La quarta finalmente li 23 Dicembre, terminando il secondo Lunedì di Gennaio, e ciò per Decreto del dì 20 Febbraio 1737 M. V.

Duranti queste ferrate non si lascia di disporre da nome a nome delle partite di esso Banco per le Piazze, e per le Fiere, come per altro che occorrer potesse, e si chiama *scrivere in Banco per Contenta* coi giri soliti praticati di Scrittura a parte, che vengono fatti nello stesso Banco, per esser poscia compensati nel susseguente Bilancio di nuovo-conto.

Le lettere di Cambio soggette allo stesso Banco, e che scadevano in questo tratto di tempo del-

le quattro annuali ferrate del Banco, non sono tenute, nè obbligate a rigore di essere scritte in Banco per Contenta, ma godono sei giorni di rispetto di più dall' Aperta del Banco, che segna compito il tempo prescritto delle quattro sopradette ferrate, e perciò vien chiamato il *Sesto del Banco ferrato*, scaduto il qual termine, viene a scadere eziandio il pagamento delle soprammentovate Cambiali, ed in tutto e per tutto con quel di più che viene determinato dalla Pubblica Autorità per le leggi del Principe in questa materia.

La Scrittura di Banco si tiene in lire, soldi, e danari o piccoli de' grossi. La lira vale Ducati dieci di Banco, o dugento e quaranta grossi, essendo il Ducato composto di grossi ventiquattro. Per moneta di Cambio s'intende sempre il Ducato di Banco ch'è immaginario, cento de' quali fanno cento e venti effettivi, passando questa differenza fra il Ducato di Banco e l' effettivo, che quello di Banco ha venti per cento di più per l'aggio, ed è proibito a Sensali il trattare a più alto prezzo. Evvi inoltre il sopraggio, e questo consiste nella differenza che passa fra il Ducato corrente da Lire sei e soldi quattro moneta di Piazza al Ducato effettivo, che a moneta di Piazza al presente val Lire otto. Vero è però, che secondo il bisogno de' Particolari, tuttochè sia tale il sopraggio, che venga ad essere un ventinove per cento, ciò non ostante cresce più un'ottavo, un sesto, ed un quarto, alterandosi più o meno secondo la qualità delle monete, che i Mercatanti esborsano per comperar la partita,

tita, e questo tutto è negozio, che si fa fra Particolari di arbitrio, senza che v' intervenga nè la mano nè l'autorità del Principe.

Per comperar partita valendoci de' Sensali a ciò destinati, che sono come gli Agenti di Cambio già detti a suo luogo, e che in Venezia si chiamano *Sensali di Cambj*, si danno ad essi quattro lire di moneta corrente per 100 lire di Banco tanto dal Venditore, quanto dal Compratore, avvertendo che nel Negozio di Banco non girano biglietti, ma semplicemente basta il giro fatto fare a voce dal Giratore, e scritto dal Ministro, che dee avere distinta cognizione di esso; ma se alcuno desidera una copia della partita, gliela danno.

E perchè si possa meglio rilevare ciò ch'è stato determinato dalla Pubblica autorità in tal proposito in varj tempi, esporremo gli Ordini e Regole in materie del Banco del Giro pubblicate il dì 31 Agosto 1663, colle quali, salve sempre e riservate le altre pubbliche Ordinazioni che in tal materia vi sono, fu stabilito non solo di ripubblicare le leggi in varj tempi fondate, ma insieme di aggiugnere quelle nuove che furono credute proprie a togliere ogni disordine come segue.

Per Decreto dell'Eccellentissimo Senato del 1619 25 Maggio viene stabilito, che tutti li Ministri del Banco diano idonea piegghiera da esser annualmente confermata e rinnovata.

L'Anno 1647 10 Gennaio, fu anco decretato, che li Ministri di esso Banco dovessero esercitarsi personalmente, non potendo esser ammessi Sostituti se non per legittima causa, e per impedimento, qua-

Dizion. Univer. Tom. II.

li dovessero esser riconosciuti dagl' Inquisitori al Banco suddetto, ed in caso che non vi fosse quel Magistrato, dalli Provveditori sopra i Banchi.

Aggiunto con nuovo Decreto.

A questa Deliberazione deesi aggiugnere, che tutti li Ministri principali e Sostituti debbano dare idonee piegghiere nella forma di sopra espressa, e queste debbano ogn' anno esser rinnovate, nè possa cessar una piegghiera senza la rinnovazione dell'altra, cosicchè in ogni tempo sia il Principe sicuro con questa cauzione.

I Principali siano sempre tenuti per li Sostituti, e sottoposti ai risarcimenti di quegli intacchi, che per fraude o negligenza fossero da Sostituti commessi, onde il Pubblico, o i Privati per la loro malizia o trascuraggine non abbiano a restar soccombenti.

Legge antica.

Non possa alcun Ministro girar partita propria ed in suo nome di che somma esser si voglia, nè da altri esserne girata a lui, nè il nome de' Ministri di Banco possa correr in alcuna partita, ma semplicemente siano girate a Debito e Credito di pene con l'effettiva compartita, detratte prima le Decime giusta le Leggi.

Aggiunta.

E perchè si è osservato inconveniente grave, che molti si sono fatto lecito d'impiegare i Giornalisti ed altri Ministri in compra, o vendita di partita contando ad essi

F iij il

il denaio; per regolazione di questo disordine, che merita la maggior correzione per il passato, resti pure stabilito:

Che per l' avvenire sia proibito a chi si sia di contrattare con Ministri di Banco vendita o compra di partita, permuta, o giro per qual si voglia causa, nè meno ad essi dar o ricever denaio per se, ovvero per altre persone per giri di partite, o per distacco de' debiti particolari, non potendo alcuno, sia chi si voglia, prestar nome ed assistenza ai Ministri suddetti sotto severissime pene, ed in oltre di soccomber alle frodi ed intacchi, per quali rimanesse il Banco defraudato; dovendo li Ministri medesimi ingerirsi nelle sole funzioni del loro peculiare Ministero.

Non possano inoltre li Ministri del Banco disporre per parola d' altri, nè de' Ministri medesimi, nè sotto pretesto d' aver avuto parola da chi esser si voglia, sotto le più severe pene, nè girar partite ordinate, ma solo quelle che personalmente faranno detratte alla presenza de' Giornalisti e suoi Scontri, ovvero per legittima procura.

I Giornalisti e Scontri pure non doveranno de cetero scriver partite per resto, supplitimento, saldo, o altre parole che facciano il medesimo effetto, senza la presenza del Creditore, in pena di pagar sempre del proprio in caso d' errori o frodi.

E perchè per il passato si è osservato esser state scritte molte partite per storno senza fondamento, che volevano stornare e ritrattare altre partite, che mai sono state esistenti, disordine che ha causato molti mali; per correggerlo doverà ri-

maner stabilito, che di tutte le partite, che per l' avvenire faranno scritte in Banco per storni, debbano li Giornalisti formare le copie del primo giro, ed infilarle a parte, per fondamentar la Scrittura, e consegnarle di giorno in giorno al Depositario al Banco, per far osservare la realtà del giro stesso, dovendo poi le medesime copie essere restituite ai Giornalisti per loro cauzione; e trovando qualche discrepanza, siano tenuti li Ministri portarla a pubblica notizia; non potendo mai queste partite per storno esser girate senza Terminazione del Magistrato sopra Banchi, e senza la presenza di tutte due le parti.

Oltre il nome de' Ministri del Banco non possan correr in esso quelli de' Padri, Madri, Figlioli, Fratelli, e Moglie di essi; ed in caso che volessero scriver qualche partita, non possan farlo, se non con licenza degl' Inquisitori al Banco del Giro, quale loro debba esser concessa gratis; sotto le maggiori pene a quelli che contraffacessero, ed al risarcimento delle frodi che per tal causa fossero commesse.

Legge antica.

Che ogni tre mesi si debbano mutar li Libri saldando li vecchj, e riportandoli nelli nuovi con le regole solite e conforme alli Bilanzy che saran fatti, nè si possa aprir il Banco, se non aggiustati li Conti, dovendo esser tenuti li Quadernieri, Giornalisti, e Scontri ad accomodar ogni errore che non fosse regolato.

Non possa sotto le più severe pene un Ministro aver due Cariche in Banco, nè meno uno esercitar la fun-
zio-

zione dell'altro: e siano pure li Ministri tutti del predetto da ogn' altro Carico disoccupati.

Decreto Nuovo.

La funzione di saldare li Libri Quaderni, ch'è solita esercitarsi da Quadernieri, riesce incompatibile con le quotidiane loro funzioni. Resta perciò decretato, che siano tenuti li due Aiutanti de' Quadernieri medesimi eseguire questa pubblica volontà, cosicchè siano li Libri Quaderni da essi ogni tre mesi saldati. Per recognizione di questa straordinaria fatica loro restano assegnati Ducati dieci per ogn' uno per ogni mano de' Libri, che importano Ducati 80 all'anno tra tutti due, da esser loro esborfati dal Magistrato medesimo alle Rason Nuove, dal quale ricevono l'ordinario salario, per esser aggiunti ne' soliti Mandati, e ballottati nell'Eccellentiss. Collegio. Non possano però ricever questa nuova ricognizione, se non avranno portata una fede del Soprintendente al Banco d'aver supplito a questa funzione, e saldati i Libri medesimi.

Legge antica.

Siano tenuti in conformità delle Leggi li Coadiutori di portar ogni mattina agl'Inquisitori al Banco del Giro, e in deficienza loro al Magistrato sopra i Banchi la nota degl' intacchi, che fossero stati trovati la sera antecedente da esser questi descritti in un Libro a ciò deputato, e tenuto dal Notaio del loro Magistrato a fine che non resti alcun debitore occultato, e sia cognito il mancamento di chi non l'avesse trovato.

Siano formati due Libri di cento

carte l'uno contraffegnate e bollate, da esser uno tenuto nella Volta de' Libri Cassieri, e l'altro in quella de' Libri Scontri, sopra quali siano descritti dagli Appuntatori tutti gli errori di giorno in giorno ad uno per uno come saran trovati, acciò non resti luogo di scusa alle omissioni e trasgressioni. Come pure in un'altro Colto de' medesimi Libri siano descritti tutti gli errori, che passano tra l'uno e l'altro Giornale, e finiti che siano li detti Libri, siano conservati in conformità delle Leggi.

Sia proibito a' Giornalisti il principiar a scriver senza il Libro de' Resti partita alcuna, e senza che li Resti medesimi siano da Coadiutori perfezionati.

E per dar comodo all'incontro de' Resti, si doverà ogni settimana lasciar di scriver il Venerdì, quando però non vi fossero Feste, in una delle quali si potrà supplire al servizio stesso.

In caso poi che per qualche grave inopinato accidente non fossero formati li Resti medesimi, siano obbligati li Coadiutori deputati a tal funzione, quando vedessero l'impossibilità di perfezionarli avanti, di riferirlo in tempo al Depositario, acciò egli possa prima di andar in Banco, portarsi nell'Eccellentiss. Collegio a darne conto, per ricever gli Ordini proprj in conformità delle Leggi.

Li Coadiutori non possano dire, o lasciar veder li Resti ai Particolari; siano bensì tenuti ad incontrar con li medesimi, con quali non essendo d'accordo, sia trovato l'errore senza far consapevole il Creditore del suo Resto non liquido, acciò non si vaglia il Mercante a suo prò

dell'errore stesso, che potesse esser nel resto di quel conto.

Non possa tenersi serrato il Banco più di giorni venti per far il Bilancio.

E sia tenuto ogni Depositario dopo terminato il medesimo Bilancio, nel fine della sua Carica, presentarlo nell'Eccellentissimo Collegio per esserne letto il ristretto di tempo in tempo nell'Eccellentissimo Senato ancora.

Siano li Giornalisti obbligati a conoscer tutti quelli che scrivono in Banco, ed in caso non li conoscessero, di riceverne fede da altri, e siano pur tenuti sempre per quelli che disponessero, e non avessero credito.

Sia proibito a' Giornalisti e Scontristi lo scriver l'uno senza l'altro, ma debbano scriver in consonanza, e non lasciar campi aperti, o partite in bianco per qual si sia pretesto immaginabile sotto le più rigorose pene.

Aggiunta.

Gli Scontri pure de' Giornalisti non possano girar le partite, se non le averanno sentite a dire ed ordinare dai Particolari, in pena a' medesimi contravvenendo di risarcire le somme, delle quali fosse in ogni tempo il Banco per tal causa intaccato o defraudato.

Siano pure tenuti li Giornalisti e Scontri in tutti li principj di facciate scrivervi il Laus Deo con il giorno del Mese.

Resti proibito sotto le più rigorose pene affittive, oltre la privazione del Carico ai Giornalisti e Scontristi di Banco, dopo scritto ne' Giornali di depennare le partite da loro girate ne' medesimi in parte alcuna, alterar nomi, somme e nume-

ri, nè aggiunger alle medesime cosa immaginabile, e succedendo errori, non possano essere aggiustati, se non con pubblica Terminazione o Permissione, restando ai medesimi vietato sotto le suddette pene lo scrivere ne' Giornali partite dov'è solito scriverli il giorno, dove fossero interlineature, e altri luoghi impropri. E ritrovando li Coadiutori qualche partita ne' Giornali di simil natura non doveranno ponerla in Quaderno, se non con Terminazione particolare del Depositario con le dovute considerazioni.

Se fossero scritte nelli Giornali, Quaderni, o Libri de' Resti partite, o numeri di qual si sia natura da altra mano, che delli Ministri ordinarij a scrivervi, siano obbligati li Quadernieri, loro Aiutanti e Coadiutori sotto le più rigorose pene etiam affittive di rappresentarlo al Magistrato, che averà la soprintendenza al Banco, e mancando cadano oltre le suddette pene nell'obbligazione del risarcimento dell'intacco, o fraude, che fosse seguita a pregiudizio di chi si sia.

Ed acciò si possa in ogni occorrenza conoscer la mano delli Ministri per far i rincontri delle partite da loro scritte, doveranno nelli Libri di cadaun Resto formare il giorno ed il mese sopra le carte non più in numero, ma in lettera ordinaria.

Legge antica.

Li Giornalisti pure abbiano obbligo di assistere personalmente in tutti li giorni di ciascun Bilancio.

Sia proibito li portarsi li Creditori del Banco per via di Resti, ma debbano di volta in volta saldarsi li Creditori del primo nel secondo, quelli del

del secondo nel terzo, e quelli del terzo nel quarto Libro per via di riporto, qual doverà esser fatto dagli Aiutanti de' Quadernieri di volta in volta, e di giorno in giorno, che li Creditori disporranno. E quando passato l'anno li Creditori non avranno riportato li loro Resti per via di Giornale, siano in conformità delle Leggi da chi spetta fatti saldare, e portare nell'Ufficio della Zecca.

Quelli poi che vorranno disponer dei loro legittimi e giusti Crediti, e che faranno istanza, loro siano riportati dall'Ufficio medesimo della Zecca nel Banco del Giro, doveranno far un Costituto nel Magistrato di Soprabanchi con menzione della quantità del loro Resto, portando copia di esso alli Quadernieri, Giornalisti, e Scontri del Banco, dovendo il Quaderniere diligentemente incontrar un Libro con l'altro a partita per partita, sommando li riporti di esse partite e conti, e ritrovatili giusti così in un Libro, come nell'altro, doveranno far fede con giuramento e sottoscrizioni di man propria di quanto faranno li Crediti, ed in conformità del Costituto far nota nelli Libri del Cassier e Scontro a debito de' li suddetti Creditori nelli ultimi loro conti del medesimo giorno, che loro sarà stata fatta la fede, la qual fede doverà portar al Depositario in Zecca, perchè col suo Scontro siano girate le partite necessarie, mandandone copia dal Depositario medesimo sottoscritta al Depositario al Banco, perchè da' Giornalisti sia dato Credito a cadauno in conformità delle suddette partite di Zecca, e doverà esser aggiustata la Scrittura dove e come sarà bisogno.

Aggiunta.

Siano tenuti li Quadernieri medesimi di far le suddette fedi per riportar li Resti senza maggior dilazione di giorni tre, e senza alcun aggravio agl'interessati; al qual fine sia incaricato il Soprintendente al Banco a far eseguire questa pubblica volontà con far tener quelle note, che ricercasse la più aggiustata sicurezza di tal affare.

Legge antica.

Tutti quelli che per qual si voglia somma intaccheranno il Banco del Giro, siano e s'intendano irremissibilmente caduti nella pena di dieci per cento, della quale non possa loro esser fatta grazia alcuna, ma sia riscossa ed applicata giusto all'ordinario di simil pene, nè possa esserli girata partita alcuna al saldo dell'intacco, se prima non averà soddisfatto ad essa pena.

Contro quelli che avranno intaccato il Banco, si doverà far l'intimazione del saldo nel termine di giorni tre, spirati li quali oltre la pena suddetta delle dieci per cento doverà dagl'Inquisitori al Banco esser proceduto criminalmente per divenir poi al dovuto castigo.

Alli Nobili che commetteressero il medesimo delitto, e non facessero il saldo nel termine predetto con la medesima intimazione, oltre la suddetta pena siano dagl'Inquisitori al Banco mandati li nomi loro debitori a Palazzo, e letti il giorno immediate seguente a quello dell'intimazione nell'Eccellentiss. Collegio, nel primo Eccellentiss. Senato che si ridurrà, e poi nel primo Sereniss. Maggior Consiglio. Inoltre doveranno gl'Inquisitori al Banco, formati

mati li processi, presentarli agli Eccellentiss. Capi dell' Eccellso Consiglio di Dieci per la loro espedizione.

A questo effetto saranno tenuti li Quadernieri e Coadiutori a chi spettasse sotto pena di privazion del Carico di portar nota di tutti quelli, così Nobili, come altri, che intaccassero e non saldassero nel termine predetto, agli Inquisitori medesimi, perchè sia da essi proceduto con quel rigore, ch'è mente e ricerca il pubblico servizio, e simil nota dovranno anco portare nell' Eccellentissimo Collegio, perchè, seguitane la pubblicazione, sia dal medesimo Eccellentissimo Collegio commesso al Ministro degli Alfabeti di formarli, come di sopra s'è espresso, debitori.

Sia proibito a' Ministri del Banco sotto li più rigorosi castighi il riscuoter pene a parte, ma di esse sian girate le partite in Banco a Credito di pene con la precedente intimazione, citata però prima la parte interessata avanti il Depositario, e in occasione di pretesion d'aggravio siano devolute le appellazioni al Magistrato de' Soprabbanchi, e contraffacendo i Ministri cadano in pena de' Furanti.

Aggiunta.

Le pene poi che saran state divise con precedente intimazione, non possano esser più ristornate e restituite. Dovrà però esser obbligato il primo Giornalista lo stesso giorno che gli saranno portate le note degl' intacchi nel Libro di simili debitori, girar le pene di dieci per cento a quel nome, che averà per solo errore disposto di più di quello teneva di Credito con darne noti-

zia agli stessi debitori per loro informazione. Non potendo de cetero esser ascoltati li debitori medesimi, che avessero per errore intaccato, se non nelli soli casi di esser risarciti della medesima pena da quello, o quelli, che col mancar di scriverli loro avessero dato motivo all' intacco stesso. Qualunque Ministro che ritrovasse alcun nome, che avesse per l' avvenire intaccato il Banco, e non gli fosse stata levata la pena, sia tenuto rappresentar questa ommissione al Magistrato, che avesse la sopra intendenza del Banco, dal quale dovrà esser formato debitore quel nome, che non avesse pagata la pena di dieci per cento, e di altre dieci quei Ministri che avessero mancato alla loro incombenza; da esser dieci applicate in Pubblico, e l'altre dieci al Ministro stesso che la ritrovasse. E s'egli per qualche rispetto non la pretendesse, s'intendi l'importare della medesima pure devoluto in Pubblico; nè possa di questa condanna essergli fatta grazia alcuna.

Legge antica.

Li Giornali del Banco siano ogni mattina sottoscritti da un Provveditore sopra Banchi, e dal Depositario che pro tempore s'attroverà alla Carica.

Serrato che sia il Banco, resti sotto severe pene proibito lo scriverli e girarli alcuna partita per Giornale. Ma se per pubblico urgente bisogno occorresse farlo, ciò si debba praticare nei due primi giorni dopo serrato il Banco solamente.

Decreto nuovo.

Li Mandati e Copie di partite per chi ordinerà, doveranno valere per

per giorni tre solamente, cosicchè passato il terzo giorno non possano più dalle Casse de' Magistrati esser ricevute, e seguendo la consegna in detto termine, doverà nel Magistrato dove sono destinate, esser espresso dai Particolari il nome di quello che averà consegnato il Mandato o Copia, e insieme il nome per il quale intenderà pagar il Dazio; e questa condizione delli tre giorni doverà esser espressa in stampa nei soliti Mandati stampati e numerati.

E perchè si è osservato essersi fraudolentemente fatte per il passato molte Copie di partite e Mandati senza che le medesime s'attrovassero scritte in Giornale; doverà perciò restar stabilito, che de cetero le Copie di partite di Banco, dove sono nominati Cassieri, o Magistrati, tanto per Depositi, Dazj, quanto per altra pubblica causa per esser consegnate ne' Magistrati medesimi, siano tutte sottoscritte dal Giornalista, e oltre di esso dallo Scontro ancora per maggior sicurezza del Giro seguito nelli Giornali del Banco. Non dovendo tali Copie o Mandati senza la duplicata sottoscrizione anco dello Scontro esser valide, sotto pena alli Ministri de' Magistrati, ed altri che senza questa nuova condizione le riceversero, di soccombere al risarcimento di tutte le frodi ed intacchi, e ad altre pene ad arbitrio della Giustizia.

Legge antica.

Tutte le Commissioni o Testamenti che facessero bisogno a quelli che vorran scriver in Banco, siano prima registrate dal Notaio pubblico del Banco medesimo, e poi

occorrendo siano vedute da uno degli Avvocati Fiscali, secondo che al Depositario parerà necessario.

Aggiunta.

In esecuzione della Parte dell' Eccellentiss. Senato de' 9 Aprile 1624, e degli Ordini dalli medesimi Eccellentissimi Revisori fatti affiggere al Banco, nessuno de cetero avrà ardire di scrivere, nè disporre in esso come procurator d' altri con procura ch' ecceda il tempo d' anni due, sotto pena di pagar dieci per cento di tutto quello che oltre li suddetti anni due disponesse.

E perchè ciò si osservi con puntualità, siano tenuti li Giornalisti in pena di privazion del Carico incontrar diligentemente di tempo in tempo alla presenza del Depositario il Registro che tengono delle procure con quello del medesimo Notaio per ben assicurarsi, che non manchino dei requisiti disposti dalle Leggi.

Nuovo Decreto.

Nella confusione praticata per il passato di scriverle partite nel Banco del Giro a Debito, o Credito de' Magistrati senza espressione del nome del Cassiere, da che ne sono insorti gravi inconvenienti, dovendosi maturamente provvedere; resterà decretato, che per l'avvenire in tutti li giri di partite che si fanno per Magistrati e Officj nel Banco da tutti li Ministri di esso, debba esser espresso e appostato Debitore, o Creditore il nome particolar del Cassiere de' medesimi, acciò egli unitamente con il suo Scontro abbiano cura particolare delle partite ch' entrano ed escono a suo nome per la pubblica e privata cautela.

Non

Non potendo il Giornalista e Scontro disporre mai del solo Credito de' Cassieri de' Magistrati senza la presenza de' medesimi Cassieri e suoi Scontri, sotto le più rigorose e severe pene.

Con Decreto dell' Eccellentiss. Senato fondato sopra altri anteriori fu stabilito li 24 Maggio 1662, e ora dee restar confermato, che per conoscere gli errori che potessero esser seguiti ne' Bilancj, tutti li Depositarj che pro tempore presiederanno al medesimo Banco, siano tenuti far seguire la revisione del Bilancio del loro Precessore, valendosi ogn' uno di Ministro differente, e che non abbia alcun maneggio nella Scrittura del Banco stesso; cosicchè ogni tre mesi sia fatta la stessa revisione, e cadaun Depositario abbia la certezza del vero essere del Bilancio del suo Precessore con impiego in ciò de' Ministri varj, a' quali dovrà contribuirli li soliti Ducati 25 per cadauna revisione, per mezzo della quale verran a mettersi apprensione e riguardo in quelli che servono al Banco medesimo, di tenerli lontani dai mancamenti; ma di permaner in quel candore e rettitudine, che si ricercano in maneggio di tanto peso, e che unicamente sia appoggiato alla pubblica fede e autorità.

Con Deliberazione dell' Eccellentissimo Senato delli 19 Agosto 1662 viene rinnovata la Carica di Soprintendente al Banco con altri anteriori Decreti già fondata. Obbligo del medesimo dovrà essere non solo di assistere ai Bilancj, e soprintendere ai Ministri, ma di far l'incontro de' Bilancj stessi non dalli Libri del Banco, ne' quali li Ministri scrivono, ma da quelli di Zecca, dal-

le pubbliche Deliberazioni, e dagli altri fondamenti più proprj, con quali può solamente distinguersi la realtà intiera de' Bilancj suddetti, come fu conosciuto esser proprio fin dalla prima erezione del Banco stesso.

Decreto vecchio.

Sia universalmente proibito a' Ministri del Banco di tener Libretti e Conti di Particolari in pena di privazione del Carico, ed altre più rigorose affittive.

Sia perciò in libertà di cadauno che averà credito in Banco, di poter incontrare con li Ministri, se il suo credito è tale quanto appar nel Libro de' Resti.

Aggiunta.

E affine che li Mercatanti ed altre persone, il nome de' quali corre nel Banco del Giro, siano sempre sicure della realtà de' giri medesimi di partite, che faranno ogni tre mesi seguite a Debito e Credito loro; dovranno li suddetti Negozianti e ogn' altro portarsi dal Custode delli Libri Scontri, qual sarà tenuto diligentemente incontrare cogl'interessati tutte le partite, che fossero per il corso d' ogni tre mesi corse in Banco, e ritrovando fraude o discrepanza, sia tenuto così il privato, come il suddetto Custode di riferirlo al Magistrato che averà la soprintendenza del Banco stesso per il maggior pubblico e privato servizio, onde da questa diligenza restino vietate le fraudi con la certezza d'esser scoperte, e se ne ricavi il bramato necessario frutto.

Legge antica.

Serrato che sia il Banco, resti pure sotto

sotto severe pene proibito il scriversi o girarsi alcuna partita per Giornale.

Aggiunta.

Ma se per pubblico urgentissimo bisogno occorresse il farlo, questo si debba praticare nei due primi giorni dopo ferrato il Banco solamente.

Legge antica.

Per molti Decreti in varj tempi stabiliti fin dall' erezione del Banco, confermati li 12 Luglio 1662 resta decretato, che il Depositario al Banco debba ogni mattina che si aprirà il Banco medesimo, assister personalmente e fermarsi in esso almeno due ore continue, nè possa partire, se prima non sarà incontrato un Giornale con l' altro; e ciò per decoro del Banco medesimo, e per vietare le frodi, che potessero in esso succedere.

Si dovrà ogni mattina dar soddisfazione a' Mercatanti di scriver almeno due ore, e dopo scritto debba il Giornalista e Scontro incontrar li due Capi essenziali, cioè Debito e credito alla presenza del Depositario, che dovrà dopo detto incontro tirar marella, e sottoscriver in conformità delle Leggi.

Ai Ministri del Banco resterà sotto le più severe pene affittive proibito il ricever donativi o denari per qual si sia causa, e sotto qual si sia pretesto, così per Mandati per pagar Dazj, come per ogn' altra immaginabil cosa; e gl' Inquisitori avranno la cura e l' autorità di punire severamente i trasgressori.

Aggiunta.

Tutti li Ministri suddetti del Ban-

co, così Principali, come Sostituti, come pure ogni altra sorta di persone che rispettivamente contravvenissero o neglegessero le suddette Ordinazioni dalla pubblica maturità stabilite a divertimento de' futuri mali, s' intendano caduti nelle pene più rigorose affittive dell' Giustizia, e inoltre sottoposti in tutte le parti a' risarcimenti di quegli intacchi e frodi, che per la loro contravvenzione o negligenza fossero commesse, e potessero in ogni tempo scoprirsi, essendo pubblica risoluta volontà, che esercitino li Ministri fedelmente il proprio Ministero, e che persista il Banco del Giro nel dovuto stabilimento e decoro.

Al qual fine il Magistrato degl' Inquisitori al Banco medesimo, che pro tempore saranno, devenirà a rigorose formazioni di processo per via d' Inquisizione, si esporrà la cassella delle Denunzie, e non si tralascierà diligenza per ottenere con il castigo esemplare de' colpevoli il bramato effetto.

Decreto nuovo confermato dall' Eccellentiss. Senato li 26 Luglio 1663.

Tra le nuove Regole stabilite dall' Eccellentiss. Senato con il sopradetto Decreto, dovendosi eseguire la pratica della Ferrata a diversione de' futuri inconvenienti, hanno gl' Illustriss. ed Eccellentissimi Signori Revisori Inquisitori suddetti ordinato e commesso:

Che de cetero li Libri Cassieri siano tenuti nella Volta vicina a quella de' Libri Scontri in Rialto, al presente aggiunta con la Ferrata suddetta, per scrivere, puntare, far resti, incontri, o bilanci, senza che mai

mai siano più uniti li Libri Cassieri con li Scontri medesimi, e così stiano sempre divisi li Ministri dell'una dall'altra Volta, e tutti nella propria debbano col mezzo di detta Ferrata separati e distinti eseguire le necessarie incombenze.

Non possa alcuno delli Ministri delli suddetti Libri Cassieri capitar nella Volta e luogo de' Libri Scontri, nè questi nella Volta di quelli, come pure li Giornali e Scontri non dovranno portarsi in esse Volte, che per le sole occorrenze del loro Ministero, e cadauno nella propria, sotto pena ad ogni uno di essi contravenendo di prigion, galea, ed etiam della vita ad arbitrio della Giustizia: e questa pena dovrà esser comune alli predetti Ministri che andassero nelle Volte e luoghi vietati loro non solo, ma a quelli ancora che permettersero, che gli altri venissero nella sua.

Quello, o quelli che palesassero tali Ministri, che capitassero nella Volta e luoghi degli altri, abbiano a conseguire quel premio, che paresse alla pubblica prudenza all'ora di prescrivarsi, da esser ricavato dai beni de' rei; e se mai accadesse, che alcuno delli Ministri d'una delle Volte ardisse di colludere e concertare con quello dell'altra per commetter fraudi e falsità, il primo che scoprirà la fraudolenza, purchè non sia principal autore, s'intenda con la retenzione d'uno o più correi immediate libero e assolto dalla complicità e reità medesima; sarà perciò obbligato rivelarlo immediate alla Giustizia, e sarà pure tenuto secreto, e a questo fine resterà esposta la cassella delle Denunzie.

Li Libri predetti dovranno esser

separatamente conservati nelle proprie Volte in un scrignetto di ferro a ciò destinato con chiavi differenti, da esser conservate in cadauna Volta dai Ministri deputati, per esser nel fine di cadaun giorno, dopo terminata la Scrittura e la funzione, riposti ne' scrigni medesimi.

Li Libri Cassieri dovranno dal Masser esser solamente portati ogni giornata di Banco al luogo solito dove scrivono li Giornalisti per loro notizia, e per soddisfare alle richieste della Piazza, conforme l'uso, e a questi siano tenuti assistere li soli Ministri ad essi Libri Cassieri deputati con quest'ordine: cioè, che li Coadiutori de' medesimi Libri Cassieri che averanno l'obbligo di puntar la Scrittura, siano obbligati alla custodia delli stessi, e così a vicenda per debito espresso sia ad essi questa funzione appoggiata, potendo anco ivi portarsi il Quaderniero e suoi Aiutanti, purchè la loro dimora in quel luogo non gli facesse ritardare le altre particolari incombenze, il che dalli Depositarij che pro tempore saranno alla Carica, potrà esser riconosciuto, e ciò non eseguendo cadano in pena di Ducati cinque per cadauna volta, da esser loro certo levata dal Depositario al Banco, e applicata a' Luoghi Pii a disposizione del medesimo; e questo a fine che con tal ordine resti a cadauno ripartito il peso secondo l'urgenza delle proprie giornaliere occorrenze.

L'obbligazioni poi delli Coadiutori di cadauna delle suddette due Volte dovranno esser eseguite nell'infra scritto modo: cioè, li due Coadiutori che leggeranno la Scrittura a' Quadernieri, dovranno far anco unitamente li Resti a tutti li nomi in

in conformità delle Leggi. Gli altri due saranno tenuti puntar la Scrittura la sera, e incontrar ogni mattina li Resti medesimi unitamente, in modo tale che avanti il principiar dello scrivere ogni giornata di Banco restino ne' Giornali le suddette funzioni perfezionate.

Li Coadiutori stessi che saranno obbligati a legger Scrittura tanto dalla parte de' Libri Cassieri, quanto da quella de' Libri Scontri, dovranno ritrovarsi nelle suddette Volte subito all' ora che li Giornalisti averan scritto nelli Giornali per cartar la Scrittura con tutta sollecitudine, e per leggerla alli Quadernieri, li quali ad ora di Vespero dovranno ritrovarsi nelle stesse Volte per esequire con diligenza con li loro Aiutanti le proprie incombenze. Gli altri Coadiutori obbligati a puntar la Scrittura dovranno parimenti ritrovarsi un' ora dopo Vespero in Volta per esequire le loro funzioni in tempo che possino esser dopo perfezionate l'altre in conformità delle Leggi. Mancando di esequire quanto è di sopra espresso, cadano li Ministri nelle maggiori pene, che loro saranno dal Magistrato che soprintenderà al Banco medesimo levate, ricercando il pubblico servizio, che cadauno de' Ministri sia giornalmente pronto alle ore proprie al peculiare suo Ministero, che concerne la buona regola della Scrittura di tanta pubblica importanza.

Terminati li Bilancj, sotto le più severe pene corporali afflittive resti proibito a cadaun Ministro del Banco il vederli, nè estrar dai Libri copie di sorta alcuna, dovendo gli Aiutanti de' Quadernieri, dopo saldati, riporli nelle Volte destina-

te. Per le occorrenze poi di estrar le copie medesime a comodo de' Particolari, dovranno queste esser fatte dal Custode della Volta de' Libri Scontri, non dovendosi in ciò punto ingerire gli altri Ministri.

Quelli poi che vorranno far rincontri, aver copie, e far l'osservazioni che ricercasse l'urgenza di cadauno, così per Offizj, Magistrati, e Particolari, doveran praticarlo per ogni Depositario nelli Libri Cassieri correnti, e con li suoi Ministri; e se occorresse per qualche errore farsi il confronto delli Libri Scontri, dovrà ciò esser esequito con il mezzo della Ferrata medesima.

Dovrà pure esser tenuto un Libro nella Volta de' Libri Cassieri, e un'altro simile in quella de' Scontri, sopra quali siano registrati li nomi colle obbligazioni e incombenze, che cadauno farà tenuto di giorno in giorno, e di settimana in settimana esequire; restando pure obbligato ogni Ministro sottoscrivere nel medesimo Libro nel capo della sua incombenza di averla adempita con queste parole.

Io tale ho soddisfatta la tal funzione ec.

La direzione di questo Libro si dovrà avere dal Soprintendente al Banco, il quale averà la cura di far notare in esso le negligenze e omissioni de' Ministri stessi per le proprie osservazioni.

Ed acciò questa nuova regola della Ferrata sussista, necessaria si conosce la deputazione d' un Portiere, il quale assisti alla porta della Volta de' Libri Scontri, nella forma e con le regole infra scritte, e con l'assegnazione del salario deliberato.

Sarà

Sarà di sua incombenza il custodire le chiavi della Volta dove saranno riposti i Libri Scontri, nè mai per qual si sia causa dovrà consegnarle o lasciarle in mano de' Ministri, o altra persona, ma sempre trattenerle nelle sue proprie.

La porta della Volta medesima dovrà esser sempre aperta e serrata ai Ministri secondo le occorrenze de' Ministerj particolari, ai quali saranno destinati nella Volta stessa de' Libri Scontri, con obbligazione espressiva di continua assistenza, non dovendo lasciar in essa Volta entrare che li soli Ministri deputati alli suddetti Libri Scontri, sotto pena di prigion, bando, galera, ed etiam della vita ad arbitrio pubblico. Dovendo esser il suddetto luogo de' Libri Scontri, come un Deposito sacro, nel quale non abbiano ad ingerirsi che li soli Ministri necessarj; e se mai alcuno, sia Ministro dalla parte de' Libri Cassieri, o altra persona, sia di che condizione esser si voglia, ardisse violare la pubblica volontà, dovrà riferirlo alla Giustizia sotto le suddette pene per le proprie deliberazioni.

*Ordini e Regole in materia de'
Ministri de' Magistrati, che
tengono Giornale e
Quaderno.*

Che tutti li Ministri di qualunque Magistrato, che tiene Giornale e Quaderno, siano obbligati tener nelli loro Libri Dita del Banco corrispondente alli Libri del medesimo, e per il tempo di cadaun Depositario dello stesso Banco sia la medesima Dita sommata e regolata, acciò nel tempo della serrata si veggia il resto aggiustato e corrispondente nel Libro Pubblico del Ban-

co a quello particolare del Magistrato, con obbligazione agli Scontri e Quadernieri di dover incontrare le partite scritte nelli loro Libri con quelli del Banco suddetto per sicurezza e pubblica cauzione di tempo in tempo, e particolarmente in quello delli Bilancj. All'uscir poi de' loro Cassieri siano obbligati li suddetti Ministri, Scontri, e Quadernier, oltre l'ordinarie, far una fede da loro sottoscritta, con dichiarare in essa, che sia stato fatto il rincontro delle partite di Banco con li Libri della lor Cassa, e sia trovato il tutto aggiustato, cioè rimaner pareggiata la Dita del Banco medesimo con l'entrata e uscita della partita, ovvero con la consegna al Successore sia restata saldada. Senza di questa fede non possa alcun Cassiere esser lasciato andar a Cappello, nè ballottato in alcun Carico senza pena. Il Segretario deputato alle Voci sarà tenuto all'elezione di questa pubblica volontà, ed averà l'obbligazione di praticarla sotto pena contravvenendo di privazione della Carica, e altre ad arbitrio pubblico; e per assicurarsi il Principe, che li suddetti rincontri nel Banco siano praticati, dovrà al tempo della Serrata del medesimo ogni Offizio portare una Copia del denaio capitato per Banco nella di lui Cassa con le sue disposizioni, da esser questa nota sottoscritta con giuramento dai Scontri e Quadernieri unitamente, e presentata al Soprintendente per far seguire i necessarj rincontri,

E perchè si è osservato essersi in questi Magistrati tralasciato per il passato di far prontamente passare il Credito a tempo proprio da un' Offizio all' altro, e da esso ai Particolari, dovranno de cetero li Ministri

nistri stessi de' Magistrati dove sono girati crediti ad altri Offizj, la mattina susseguente al Giro consegnar la Copia di esso scritta in Banco a quell'Offizio, al quale fosse stato dato il credito, per dover subito esser girata la medesima partita all'altro Magistrato a cui spettasse, e così l'ultimo con la stessa diligenza e prontezza dovrà far passar il credito stesso ai Particolari, giusta le pubbliche deliberazioni, per far rimanere ad ogni Magistrato l'importare di quanto va giustamente creditore.

Siano perciò tenuti li suddetti Ministri eseguire di giorno in giorno questi necessarj Giri, cosicchè al tempo di far li Bilancj per la Serrata del Banco tutti gli Offizj che avessero credito obbligato a rescrivere ai Particolari, lo eseguiscono ai nomi creditori. Per lo che il Depositario al Banco pro tempore dovrà facilitare e permetter li Giri suddetti anco occorrendo nelle due prime giornate dopo la Serrata d'ogni Banco, e non più.

Li Ministri poi de' suddetti Magistrati che tengono Giornali e Quaderno, che negligeressero o non osservassero le medesime Ordinazioni, oltre le pene della privazione del Carico e altre affittive ad arbitrio pubblico, siano sempre tenuti e sottoposti al risarcimento di quegli intacchi e danni, che per loro deficienza ne succedessero, e potessero in ogni tempo iscoprirsi.

Ordini e Regole in materia de' Ministri de Magistrati, che riscuotono per Mensuale.

Che gli Scontri e Contadori che fanno elazione per solo Mensuale, siano obbligati di tener nelli loro

Dizion. Univer. Tom. II.

Libri Ditta del Banco corrispondente alli Libri dello stesso, e per il tempo di cadaun loro Cassiero sia la medesima Ditta sommata e regolata, acciò nel fine di cadauna Cassa si veggia il Resto aggiustato e corrispondente nel Libro pubblico del Banco a quello particolare del Magistrato, con obbligazione agli Scontri e Contadori di dover incontrare le partite scritte nelli loro Libri con quelli del Banco con sicurezza e pubblica cauzione di tempo in tempo, e particolarmente in quello delli Bilancj.

All'uscir poi de' loro Cassieri siano obbligati li suddetti Ministri, Scontro e Contador, oltre le ordinarie, far una fede da loro sottoscritta con dichiarare in essa, che sia stato fatto il rincontro delle partite di Banco con li Libri della loro Cassa, e siasi trovato il tutto aggiustato, cioè rimaner pareggiata la Ditta del Banco medesimo con l'entrata ed uscita della partita, ovvero con la consegna al Successore sia restata saldada.

Senza di questa fede non possa alcun Cassier esser lasciato andar a Cappello, nè ballottato in alcun Carico senza pena: e il Segretario deputato alle Voci sarà tenuto all'esecuzione della presente Ordinanza sotto le pene al medesimo contravvenendo di privazione della Carica, ed altre ad arbitrio.

Nelli Mandati o Copie di partite resti permesso d'esprimerli la parola *per chi ordinerà* come si è di sopra espresso. Ma per ovviare alle frodi che sopra di essa potessero esser fatte, resti stabilito, che li detti Mandati *per chi ordinerà* debbano esser validi solamente per giorni tre, cosicchè passato il terzo gior-

G

no,

no, non possano più dalle Casse esser ricevuti, e seguendo la consegna nel suddetto tempo di giorni tre, dovrà nel Magistrato dove sono destinati, esser espresso dai Particolari il nome di quello averà consegnato il Mandato o Copia, ed insieme il nome per lo quale intenderà pagar il Dazio.

Gli altri Mandati o Copie, ne quali resta espresso il nome de' Particolari che vogliono pagar il Dazio, o debito, si osserva, che restano dai medesimi trattiene molto tempo appresso di loro senza portarli ai Magistrati con grave dannabile disordine. A diversione di questo inconveniente dovranno de cetero i Particolari, che faranno formar Copia o Mandati di Banco per li medesimi pagamenti, esser obbligati di consegnarli subito nella Cassa di quel Cassiere, che all' ora s' attoverà a quel Magistrato, e che gli farà capitato il credito, sotto le maggiori pene.

E perch' con gran concerto viene in queste Casse unito il Contante con il Banco nel Mensuale, dovranno de cetero li suddetti Ministri descriver in conto a parte tutte le Copie e Mandati di Banco, tenendo nota dei Nomi da chi li faranno stati consegnati, e di quelli per quali sarà pagato il Dazio, come s'è di sopra espresso, per li maggiori lumi e facilità per far li fondi delle Casse giusta le Leggi, ed in caso non conoscessero le persone che li portano, non debbano ammetterli, se non con fede della cognizione della persona stessa.

Al tempo che il Cassiere d'ogni uno de' suddetti Magistrati fa la dispensa della partita di Banco, sempre colla presenza del suo Scontro,

entratagli, dovranno dal Ministro stesso esser mezzi lacerati li Mandati a lui dai Particolari consegnati per la somma che resterà disposta, dovendo pure i medesimi esser da chi spetta conservati.

Per maggior pubblica e privata cauzione dovranno de cetero tutte le Copie di partite o Mandati suddetti di Banco esser sottoscritti, oltre il Giornalista, dallo Scontro ancora. E senza questa duplicata sottoscrizione non s' intendino valide, nè possano esser da' Ministri de' suddetti Magistrati ricevute, sotto pena a' medesimi di esser sempre sottoposti agl' intacchi e fraudi, che per tal causa potessero in ogni tempo succedere, come s'è detto di sopra.

E per assicurarsi il Principe, che li suddetti incontri nel Banco siano praticati, faranno al tempo della Serrata d'ogni Banco tutti gli Offizj e Magistrati portare una nota del danaio capitato per Banco nelle lor Casse, da esser questa nota sottoscritta con giuramento dagli Scontri e Contadori, e consegnata al Sopraintendente al Banco medesimo per far seguire li necessarj incontri.

Li Ministri stessi, che non prestassero la dovuta esecuzione e ubbidienza alle suddette Ordinazioni, oltre le pene della privazione del Carico, ed altre affittive ad arbitrio Pubblico, siano sempre tenuti e sottoposti al risarcimento di quegli intacchi e pregiudizj, che per loro deficienza e negligenza ne succedessero, e potessero in ogni tempo scoprirsi.

Ordini e Regole in materia de' Ministri o Notaj degli Offizj del Foro, ovvero altri che hanno Depositi.

Che tutti li Ministri, Notaj, o altri, che fossero obbligati a tener nota de' Depositi di Banco, come al presente li pratica negli Offizj del Foro, ovvero altri ove non vi sono Libri di Scrittura doppia, debbano almeno tener nota sopra due Libri con Scrittura semplice, e in questi sian descritti tutti li Depositi ad uno per uno distinto e separato, formando quel nome che averà fatto il Deposito creditore con le cause e dichiarazioni necessarie per esser poi con li regiri delle disposizioni fatto debitore sino al saldo. Nell' uno d' essi Libri dovrà scriver il Cassiere di ogni Offizio, e nell' altro il Notaio o Ministro, il quale pure dovrà esser tenuto di quando in quando portarli al Banco, ma necessariamente al tempo delle disposizioni di cadaun Deposito, e particolarmente al tempo della Serrata, per far il Bilancio, e all' Aperta di esso ad incontrare se cadauno de' Depositi per esso registrati nel predetto Libro si troverà corrispondere alli Libri del Banco; e questo a fine che gl' interessati ne' Depositi stessi possano anco con facilità incontrare li loro resti, ed osservare se le disposizioni faranno state eseguite in conformità de' loro Costituti per evitare qualunque fraude e mancamento.

Per vietar pur al possibile gl' inconvenienti dovranno de cetero le Copie tutte di partite di Banco esser sottoscritte oltre il Giornalista dallo Scontro ancora; non dovendo senza questa nuova sottoscrizione

ne intendersi valide, nè possano esser dai Ministri de' Magistrati in altro modo ricevute, in pena a medesimi contraffacendo di esser sempre sottoposti al risarcimento delle fraudi e intacchi, che per tal causa potessero in ogni tempo succedere ed iscoprirsi.

Li Ministri delli sopradetti Offizj del Foro, ovvero altri che avessero Depositi, e negligessero e non osservassero le suddette Ordinazioni, oltre le pene della privazione del Carico, ed altre afflittive ad arbitrio pubblico, siano sempre tenuti e sottoposti al risarcimento di quegli intacchi e danni, che per loro deficienza ne succedessero, e potessero in ogni tempo iscoprirsi.

D' Ordine degl' Illustrissimi, ed Eccellentiss. Signori Provveditori Soprabanchi.

Si commette a Voi Giornalisti, Scontro, Notaio del detto Magistrato, Contador e Scontro alla Cassa dell' Eccellentissimo Depositario al Banco del Giro, che in ordine alle Leggi, e a divertimento di qualunque disordine potesse mai accadere nel pubblico Banco, non dobbiate ricever sequestro alcuno di partita di Banco, che esistesse in nome di chi si sia, sotto qualunque pretesto etiam di morte o fallimento, se non sarà fatto d' ordine preciso di Sue Eccellenze dal Fante del loro Eccellentissimo Magistrato, non dovendo ricever sequestri da altro qualsivisa Magistrato, in pena di perdita della Carica, ed altre ad arbitrio di Sue Eccellenze, e ciò ex Officio.

Addì 4 Settembre 1731.

Gl' Illustrissimi ed Eccellentissimi Signori Provveditori Soprabbanchi hanno ordinato, che sia fatta la suddetta intimazione a tutti li sopra nominati Ministri, e stampata a chiara e universal perpetua cognizione.

Terminazione del Magistrato Eccellentissimo de' Deputati ed Aggiunti sopra la Provvigion del Danaio 1738, 28 Marzo per l' Apertura della Cassa del Banco, approvata dall' Eccellentissimo Senato con suo Decreto 27, Maggio 1739, che ha prescritto coi seguenti Capitoli doverfi dar principio alla Apertura medesima della Cassa nell' occasione dell' Aperta del Banco dell' Ottobre venturo.

Primo. Eseguir si dovrà l' Aperta della Cassa del Banco nel primo giorno della Aperta del Banco di Ottobre venturo, e per ciò saranno preventivamente passati dalla Cassa dell' Eccellentissimo Signor Provveditor agli Ori ed Argenti in Zecca li Ducati duecento cinquantamille moneta di Piazza, comandati dall' Eccellentissimo Senato nell' esposto suo Decreto, nella Cassa del Banco, che sarà tenuta al luogo solito in Rialto dall' Eccellentissimo Signor Depositario al Banco medesimo per esser impiegati nel solo uso de' Concampj della partita in Contanti, ovvero dei Contanti in partita, a comodo d'ognuno che potrà, occorrendogli danaio a Cambio di partita, capitare alla Cassa a riceverlo nell' atto che farà il Giro dell' equivalente partita, come allo incontro avendo premura di questa, potrà farne l' acquisto con l' esborsare l' equivalenti

te Contante; sempre e nell' uno e nell' altro caso al limite pari, cosicchè mai divario alcuno nel più o nel meno averà a succedere, sia nel Cambio dell' una che dell' altra delle spezie dette di sopra; con che suffragati del bisognovole, così gli Officj Pubblici, che i Negozianti e le private Persone, resterà sempre il fondo del danaio intangibile per ogn' altro uso o in Contanti, o in partita di Banco.

Secondo. Nel Giro quotidiano d' essa Cassa averanno luogo li Ducati, Ducatoni e Scudi, come l' ebbero in passato, e vi saranno ancora ammessi i Filippi, come pure saranno permesse le Monete d' oro, come fu praticato anco nell' anno 1666 quando fu aperta un' altra volta la Cassa medesima, dovendo il tutto essere a peso ricevuto, e rispettivamente esborsato.

Terzo. Riconfermate dall' Eccellentissimo Senato l' antiche sue leggi, con quali fu stabilito che il Commercio attivo e passivo degl' olj, ed i pagamenti de' loro rispettivi Dacj abbiano a farsi per intero con partita di Banco, dovranno riportare esse leggi in tutte le sue parti l' inviolabile esecuzione, sotto pena a Ministri della Ternaria dell' Olio, che riceversero Contanti in luogo di partita, d' esser privi per semper dell' esercizio di qualunque Carico pubblico, d' esser loro irremissibilmente levato dall' Eccellentissimo Signor Depositario al Banco, come pure nell' istessa pena di privazione del loro impiego incorreranno li Sensali degl' olj ogni qual volta venissero di concludere alcun contratto con patto diverso circa il pagamento degl' olj di quanto è stato come sopra prescritto; restando incaricati gli

gli Appontadori pro tempore della Ternaria dell'Olio di dover riferire all'Eccellentissimo Signor Depositario predetto ogni qualunque arbitrio, che s'introducesse in tale proposito, sotto pena d'esser essi pure per sempre privi dell'esercizio de' pubblici impieghi.

Quarto. Tutte le lettere di Cambio, e tutti li Cambj che si fanno per le fiere di Bolzano, Lion e Besançon, e per tutte le altre Piazze estere, debbono esser praticati con partita di Banco in ordine alla disposizione dell'antiche leggi in tal proposito, così pure dovranno con la stessa forma esser effettuati li pagamenti delle Cambiali e Cambj come sopra, fatti dalle Piazze di Roma, Napoli, Livorno, Firenze, Milano, Bari, Lecce, Genova, Anversa, Amsterdam, Amburgo, Londra, Augusta, Vienna, ed Ancona, sotto tutte le pene che sono cominate nelli Decreti dell'Eccellentissimo Senato 1593, 14 Dicembre; 1594, 23 Aprile; 1605, 2 Dicembre, e 1651, 16 Marzo. Le Città però dello Stato così da Mar, come da Terra, e le circoscrizioni al medesimo, solite in passato per le diverse loro particolari esigenze, che non comprendono Cambj, di rilasciar le loro lettere fuori di Banco, e in Moneta corrente, servendo queste all'uso del minuto Commercio, che viene a risentire fra l'altre agevolezze la facilità di poter smaltire quelle Monete che non sono ammesse nella Cassa del Banco, e di formar di esse lettere giusto al solito e praticato le girate da nome a nome, potranno queste tali lettere che servono al comodo, e non ai Cambj, continuare in Moneta corrente fuori di Banco; in libertà però

restando sempre i Privati di condizionarle volendo al Banco, nel qual caso con la partita stessa di Banco dovranno esser soddisfatte.

Quinto. Richiedono in oltre i riguardi molt'importanti della cautela maggiore del danaio di pubblica ragione, e quelli ancora d'agevolare ai Ragionati Revisori ed Appontadori gl'incontri del passaggio del soldo da una in un'altra Cassa, restando per esecuzione del sopraccitato Decreto incaricati tutti li N. N. H. H. Cassieri dei Magistrati della Dominante, ed i rispettivi loro Scontri di dover effettuare in partita di Banco ogni qualunque passaggio di soldo in qualunque pubblica Cassa, con obbligo ad essi di dovere preventivamente, in caso di mancanza di partita (ferma restando però ai privati la libertà di contribuire le pubbliche gravzze e Dazj anco in contanti, come più loro sarà a grado) praticare con la Cassa del Banco li Concambj del contante, riducendolo per l'equivalente somma in partita, per ciò che all'effetto stesso si rendesse loro necessario.

Sesto. Proibito essendo a qualunque N. H. Cassier, ed al suo Scontro di disporre nei pagamenti a Moneta di Piazza la partita di Banco, come nè pure di poter d'essa partita far Concambio alcuno co' privati, ma eseguire il Concambio stesso con le pubbliche Casse del Conservator del Deposito, e Provveditor agli Ori ed Argenti in Zecca, resta a maggior facilità prescritto, che li Concambj anco in tale caso di partita in contanti, abbiano dalle rispettive Casse ad essere praticati con la Cassa del Banco nel modo in tutto e per tutto che di sopra s'è dichiarato.

Settimo. Tutte le pubbliche Leggi, tanto nella materia del maneggio del pubblico Soldo, quanto per il buon ordine del Banco restar dovranno nel suo vigore per tutto ciò che alla presente non ripugnasse, essendo proibito a qualunque Ministro poter mai confondere con la Ditta delle Casse quella del Banco, in pena agli Appontadori e Revisori, che non palesassero nel suo nascere il disordine di pagar del proprio ogni defraudo, ed essere criminalmente castigati, oltre tutte quelle maggiori pene che in proposito del maneggio e revisione del pubblico Danaio rispettivamente sono state dall'altre pubbliche Leggi cominate.

Ottavo. Prima di farsi ogni saldo delle pubbliche Casse saranno tenuti i rispettivi Ministri d'incontrare le copie di Banco che loro fossero state presentate con gli autentici Libri del Banco, e levar le copie di quelle, che da privati non gli fossero state presentate; e previe le cautele dai pubblici Decreti e Terminazioni prescritte, far dovranno i loro saldi tanto della Ditta della Cassa, che di quella del Banco in corrispondenza delli Libri del Banco, che dovranno sempre passar in consonanza con li Giornali e Quaderni de' rispettivi Magistrati; e siccome non potrà da alcuno de' Ministri di maneggio del pubblico Danaio, e de' Revisori d'esso pretendersi ignoranza, così nel caso di qualunque difetto faranno severamente punite le loro delinquenze: mandantes &c.

Banco d' Amsterdam.

Questo Banco fu stabilito nel 1609 quasi sul piede di quello di Venezia, ed è propriamente una

Cassa perpetua per li Negozianti, il Capitale di cui arriva a somme considerabilissime fino a 3000 barili d'oro valutati a 100000 Fiorini il barile.

Nel suo stabilimento fu ordinato, che i pagamenti di lettere di Cambio, e di mercanzie all'ingrosso non possano farsi che in danaio di Banco, purchè la somma non sia al di sotto di 300 Fiorini; così pure non può farsi scrivere in Banco per meno di questa somma, pagando 6 soldi tanto per ricevere quanto per pagare; [eccettuate però le Compagnie delle Indie Orientali e Occidentali, che sono esenti da questo dritto] di modo che tanto i debitori che i creditori sono obbligati l'uno di portare il suo soldo al Banco, l'altro di riceverlo in Banco. In fine benchè il Banco d'Amsterdam non abbia Cassa aperta pel contante come quello di Venezia, si fanno però, non ostante la Regolazione del Banco, alcuni pagamenti in danaio effettivo, essendovi a tal fine dei Cassieri particolari fuori del Banco, che fanno questi pagamenti, guadagnando un 8 per 100, cioè a dire 8 soldi ogni 100 Fiorini.

Si tollera questa contravvenzione come utile al Commercio, tanto più che qualche volta si debbono fare dei pagamenti in moneta effettiva per quel che spetta al minuto, e sovente alcuni Particolari hanno piacere di aver il loro soldo in contante per adoperarlo fuori del Banco pubblico in negozj, o per pagare delle lettere di Cambio, quando quelle portano espressamente che sieno pagate fuori del Banco, vale a dire in contante.

Col mezzo di questo Banco la Città

Città d' Amsterdam si sostiene con tanto splendore, che senza intorbida- re la libertà del Negozio ella si rende l'adrona della somma più considerabile degli Abitanti, non essendovi persona mediocrementemente ricca, che non abbia il suo in Banco; in maniera che con partite di esso, quando si vuol avere del danaio effettivo, o con questo alla mano, si possono anche avere delle partite di Banco.

Per far questa spezie di Commercio o di Cambio non v'è altro che andare da certi Negozianti o Cassieri particolari, che si ritrovano per ordinario sulla Piazza del Dam, e coi quali si negozia col mezzo dell'aggio, il che si fa a prezzo più alto quando si vende, e a più basso quando si compera.

La differenza ch'è fra la compra e la vendita, è ordinariamente di un 16 a un 8 per 100, e l'aggio gira dai 3 fino ai 6 per 100, e qualche volta più o meno secondo la varietà del Cambio, o la rarità delle spezie.

Quando poi i pagamenti si fanno in Ducati, o Risdaleri, e non in ispezie minute, si dà meno di aggio, poichè le monete grosse sono ricevute in Banco.

Queste sorte di negozj si fanno anche alla Borsa, o alle case da Mercatante a Mercatante, o per mezzo de' Sensali, ai quali si dà la provvigione di uno per 1000, la metà di cui vien pagata dal Venditore, l'altra dal Compratore.

Per avere un conto aperto in Banco bisogna pagare dieci Fiorini per una volta sola. Il danaio che si deposita in Banco, dee essere in Ducati d'oro, in Ducatoni, in Risdaleri, in Luigi d'oro vecchj, ed altre simili spezie,

riducendosi i Ducatoni a 60 soldi di Francia in vece di 63 che valgono in danaio contante o corrente, e i Risdaleri a 48 soldi in cambio di 50, e così delle altre spezie a proporzione.

Il Banco non si carica delle spezie che riceve se non sul piede di un 5 per 100 di meno del loro valore ordinario in contanti come abbi- am detto di sopra; cosa ch'è la vera origine dell'aggio, onde il pareggio viene ad essere di un 5 per 100.

Vi si depositano ancora delle verghe d'oro, o lastre d'argento, il prezzo delle quali si regola secondo il loro valore dopo il saggio fatto dal Saggiatore della Città.

Vi si portano di più ogni sorta o spezie d'oro o d'argento, e principalmente delle Piastre, per le quali il Banco rilascia le ricevute, che le chiamano in Francia *Recipisses de Piafres Mexicanes*, negoziandole comunemente sulla Piazza.

Coloro che hanno del danaio in Banco, lo possono levare quando loro piace, pagando un 16 per 100 per la custodia, per disporne i biglietti, e se lo levano dal Banco, e l'aggio sta al di sotto di 5 per 100, il Teloriere fa pagare la differenza che passa, mentre ricevuto che sia, gli viene addossato il peso del 5 per 100.

Le lire del Banco si tengono in Fiorini, soldi, e Pfening. Il Fiorino vale 20 soldi, e il soldo 16 Pfening, 8 de' quali fanno un danaio de' grossi, e così il soldo fa due grossi.

Quando una persona dee ricevere il pagamento in Banco di una lettera di Cambio, che a lui è stata rimessa o ceduta, dee mettere due giorni dopo la scaduta al di

dentro della lettera queste parole: *Si compiacerà di scrivere in Banco a mio conto il contenuto nella presente. Amsterdam quel tal giorno*, e sottoscriverla; e le desidera, che la lettera del Cambio sia scritta a conto di un' altro, al quale vuol cederla, bisogna notarle sopra in quest' altra maniera, e sottoscriverla: *Si compiacerà di scrivere in Banco a conto di quel tale il contenuto dell' altra parte, valore ricevuto da lui. Amsterdam quel tal giorno*. Chi facesse scrivere in Banco più del dovuto, incorrerebbe la pena di tre Fiorini per cento.

Il Banco si ferra due volte all' anno, in Gennaio o Febbraio, in Luglio o Agosto, e resta serrato 8, 10, o 15 giorni, nei quali si lavora per farne il bilancio di tutto.

Si ferra ancora nelle Feste di Pasqua, dell' Ascensione, di Natale, e quando sono i giorni de' loro digiuni, serrandosi ancora circa li 22 di Settembre, quando principia il *Kermis* o Fiera.

Se mentre il Banco è serrato, i 6 giorni di favore che costumano di dare dopo la caduta delle lettere, vengono a spirare, quello che le porta, è sempre a tempo di farle protestare per mancanza di pagamento il secondo, o terzo giorno dopo l' Apertura del Banco stesso.

Quando alcuno che tenga conto aperto in Banco, viene a morte, i suoi eredi debbono giustificare coi suoi titoli il diritto che hanno di ricercare che passino a suo conto le somme, ch' erano dovute a quello ch' è morto.

Quando succede qualche difficoltà fra i Mercatanti e Negozianti concernente al Banco, si regola questa sommariamente dai *Commissarj*

destinati a questo effetto dai Magistrati di Amsterdam.

Si osservano ancora alcune formalità concernenti a questo Banco, che non abbiamo creduto bene il qui riferire per esser di poca conseguenza. Aggiungeremo solamente le cose seguenti, perchè sono di qualche importanza.

Vi sono certi giorni dell' anno, ne' quali si può disporre nello stesso tempo del danaio ch' entra in quel giorno, il che fa che certi Mercatanti o Negozianti per darli credito si facciano scrivere delle somme considerabili a proprio conto, quantunque non abbiano un soldo, e le riscrivono subito, e quando queste partite fossero di cento milioni, elle vagliono ed hanno il loro effetto, e benchè questa maniera di operare altro non sia che un giuoco, può essere nondimeno utilissima in certi casi, dove fossero per esser presati da qualche pagamento.

Un' altra cosa deesi avvertire, che quando si viene a cambiare di foglio, e che bisogna saldare il suo conto, sta a quello che tiene il suo in Banco l' allegare ai Computi ciò che gli resta in Banco, e se il soldo si trova giusto, questi Signori che sono molto laconici, rispondono solamente *va bene*; se al contrario c' è errore, si contentano di rispondere *non va bene*, incomben-do al Particolare di scoprire l' errore, e fino a tanto che non l' abbia scoperto, non può disporre del danaio che tiene in Banco.

Una cosa molto dispiacevole è quella, che se per esempio un Particolare ha 10000 Fiorini, e volesse disporne 10001, il suo biglietto non sarebbe pagato, perchè dispone un Fiorino di più della somma ch' egli

egli ha in Banco, al che si rimedia pagandone la pena, e facendosene scrivere una somma; e se ciò fosse per pagare qualche lettera o biglietto, si può protestare giuridicamente.

Il Banco non fa alcun biglietto per poterlo negoziare, fa però delle ricevute delle spezie che vi si depositano, con certe condizioni e che si debbano levare in capo a 6 mesi, pagando per la custodia un mezzo per 100 al Banco, e il motivo per cui si fa un tal deposito, è il seguente. Supponiamo per esempio, che un Particolare abbia 1000 Luigi d'oro dal Sole, che valesse da Fiorini 11 : 8 fino a lire 11 : 14 soldi di danaio corrente l'uno moneta di Francia; questo medesimo Particolare avendo bisogno di danaio cerca di vendere il suo oro, e di questo non venendogli offerto che L. 11 : 8, non può risolversi di darlo a questo prezzo, e colla speranza che i suoi Luigi possano crescere, li porta al Banco che li prende sulla valuta di Fiorini 10 : 14; il che li fa 107000 Fiorini di Banco, dei quali può disporre col mezzo per 100 per 6 mesi, ch'è il termine accordato; e se fra questo tempo i Luigi vengono ricercati, li leva dal Banco, oppure vende la sua ricevuta a prezzo che gli torni a conto; e se al fine di 6 mesi i Luigi non sono cresciuti, ma si lusinghi di un crescimento vicino, porta la sua ricevuta al Banco, e si scrive sul conto della Camera delle spezie Fiorini 53 : 10, al che si trova a scendere il mezzo per 100 per la custodia mentovata nella ricevuta, e col mezzo dei suddetti Fiorini 53 : 10 si può prolungare quanto si vuole, pagando ogni

volta l'ugual somma, e questo farebbe l'unico caso che il Banco facesse delle ricevute da poterli negoziare: bisogna ancora, perchè la persona con cui è stata negoziata questa ricevuta possa farne uso, bisogna dico, che restituisca al Banco i Fiorini 10700 che ha avanzati, e li 53 : 10 per lo mezzo per cento.

Banco d' Amburgo.

Quantunque il Capitale di questo Banco non sia tanto considerabile quanto quello d'Amsterdam, la fedeltà però e l'esattezza, con cui procedono le cose, gli hanno fatto acquistare non poca stima per tutta l'Europa, e particolarmente nel Settentrione. I Cittadini e i Corpi della Città sono per dir così le cauzioni e i responsabili di questo Banco senza che il Senato vi abbia alcuna ispezione.

I Direttori sono quattro, l'elezione dei quali si fa colla pluralità de' voti fra i principali della Cittadinanza. La loro incombenza è di vegliare all'osservazione delle regole, e a far del danaio ai Cassieri, quando abbiano a fare qualche pagamento, il che si fa senza intaccare il tesoro, avendo cura i Direttori di provvederlo con altri fondi. Circa il Capitale di questo tesoro si suppone considerabilissimo, ma come i Computisti giurano di tener segreto ciò ch'entra in Cassa, ciò ch' esce, e ciò che ogni Particolare vi ha posto; così è difficilissimo il poter dire cosa alcuna di certo, nè si può assicurare delle partite che i Particolari vi hanno, togliendone questa obbligazion di segreto ogni cognizione ai loro creditori.

I Computisti come pure i Direttori

tori sono quattro, e sono obbligati dar ogni settimana allo Scontro due bilancj del Banco.

Nessuno della Città, eccettuati i Cittadini, può avere conto in Banco, nel quale vi si riceve il danaio in deposito, e senza interesse, e vi sono dei biglietti di Banco, coi quali hanno il comodo di pagare le loro lettere di cambio, e cogli stessi molte sorte di mercanzie facendo un giro di partita.

Non si può scrivere in Banco meno di 100 Marchi Lubs, pagando due soldi Lubs per ogni partita che non passi 300 Marchi, e se sono di più, si scrive gratis.

Vi sono fino delle ore stabilite ogni giorno per iscrivere in Banco, cioè la mattina dalle cinque fino alle due avanti il Mezzogiorno, e l' dopo pranzo dalle tre fino alle cinque dopo il Mezzogiorno: così pure nelle medesime ore della mattina si può andar ad informarsi se sono state scritte le partite, nelle quali si ha interesse; cosa che si può fare fino anche ad un' ora dopo Mezzogiorno pagando due soldi Lubs al Computista.

Vi sono dei Mercatanti che si agiustano col Banco un tanto all' anno per poter fare scrivere le loro partite in Banco dall' ora determinata fino ad un' ora dopo Mezzogiorno, e questo prezzo va dalli 20 Marchi fino ai 40 secondo il Negozi del Mercatante, e la quantità degli affari che vi ha.

Quando si vuol cominciare ad aver conto in Banco, costa 50 Risdaleri da 3 Marchi, o 48 soldi Lubs per Risdalero.

Il Banco si ferra ogni anno l'ultimo giorno di Dicembre, e resta ferrato 15 giorni fino al Gennaio seguente.

Le monete che sono per ordinario ricevute in Banco, sono Risdaleri, mezzi, quarti, ed ottavi di Risdalero, i quali sogliono valere un'ottavo, sovente un quarto, e qualche volta un mezzo per 100 più del danaio, che si scrive coi biglietti in Banco; cioè che se si ha bisogno di Risdaleri in ispezie, bisogna scrivere in Banco un'ottavo, un quarto, e fino un mezzo per 100 più di quello che sia la somma, e se al contrario si ha del danaio in ispezie da porre in Banco, la Cassa fa buono un'ottavo, e qualche volta un quarto per 100 di utile sulle spezie.

I Libri e Scritture di esso si tengono in Marchi, soldi, e danari Lubs, osservando che i rotti non si scrivono quando sieno meno di un soldo, o di 6 danari.

Il Banco di Amburgo riceve anche dei pegni, sopra i quali presta ai Particolari le somme, delle quali hanno bisogno col mezzo di un prò assai onesto per cento, coll' obbligo di restituire in termine di 6 mesi il Capitale e l'utile convenuto, in difetto di che gli effetti messi in deposito sono venduti alla Barra del Banco al più offerente, dopo aver fatto pubblicare una cedola contenente il giorno della vendita, e della deliberazione.

E perchè meglio appariscano alcune cose particolari a questo Banco spettanti, porremo qui una Regolazione del Banco corrente stabilito ai 19 Agosto 1726, nel quale dopo i preliminari che in esso vi sono, che rendono conto del motivo della sua istituzione, ordina in primo luogo, che si apra alla metà del Novembre dell' anno stesso, e vi stabilisce ciò che segue. Che il Banco Corrente non riceva, nè paghi in altro

tro danaio che del proprio già coniato e da coniarli in seguito.

Che il danaio corrente della Città, che solo si può ricevere in esso Banco corrente, consista nelle spezie seguenti, cioè in monete da 32, da 16, da 8, da 4, da 2 soldi, le quali essendo coniate sopra uno stesso piede di valor intrinseco, dovranno altresì essere ricevute e pagate sempre nel Banco suddetto al medesimo valor esterno, cioè a 16 per 100 diaggio, in maniera che tutti i conti di esso Banco abbiano perpetuamente per fondamento un tal aggio.

Che non vi si riceva altra moneta che quella della Città di giusto peso, e lo stesso farà pagando anch'esso; essendo sempre tenuto a pagare ad ognuno ciò che avanza, o vogliam dire quello di cui va creditore, in moneta di giusto peso.

In ogni pagamento che si faccia in esso o ricevendo o pagando, la metà dovrà sempre essere in moneta da 8, da 4, e da 2 soldi, quando uno non desiderasse espressamente di ricever piuttosto il tutto in quelle da 32 e da 16 soldi, nel che verrà contentato. Non vi si riceveranno quelle nuove da un soldo, da 6 danari, e da 3, come pure non le darà il Banco negli ordinari pagamenti, se non quando alcuno le ricercasse a bella posta, nel qual caso il Cassiere in monete da un soldo non gli darà mai più che un dieci per 100; e in quelle da 6 e da 3 piccoli un 5.

I Commissarj del Banco postivi dal Magistrato e dalla Cittadinanza debbono far dare ad ogni Cittadino, e ad ogni altro abitante, che ha passato contratti cogli Stranieri, un foglio o sia conto in Banco, per

cui sarà tenuto pagare 6 Marchi correnti per l'utile del Banco, tanto quando prende il suo primo foglio, quanto tutti gli anni di seguito, allorchè ne prende un nuovo, o pure che fa mettere il suo nome sopra un' altro all'Apertura del Banco.

Le assegnazioni in contante in esso Banco corrente debbono farsi in iscritto, e con un biglietto, che si dà ad uno di quelli che tengono i libri giusta quello si pratica nel Banco in ispezie; e per distinguere le assegnazioni dell'uno dall'altro sarà stampato in alto di questo: *Banco corrente*.

Quegli dunque che vuole assegnare l'avanzo che tiene in questo Banco, dovrà portarvi la sua assegnazione o biglietto in persona, o farlo fare da un Commissionario, nel qual caso dovrà innanzi prendere una procura dai Signori Commissarj di questo Banco, la quale dovrà essere sottoscritta di propria mano del Principale coll'apporvi il proprio sigillo, e convalidata poi dai sigilli del Banco corrente, nè varrà che sino alla fine dell'anno. E potendo accadere, che taluno fosse impedito da malattia, o da altre circostanze di portar il biglietto personalmente, verrà spedito un de' Ministri alla sua casa, quando lo ricerchi, per ricevere da lui il biglietto, il qual Ministro riceverà in tal caso soldi 4 per ogni biglietto.

Nelle Assegnazioni si nota due volte la somma assegnata, prima in iscritto, e poscia in numero, notando poi il foglio del registro dei debiti del Banco corrente; e chi contravvenisse segnando le somme diversamente, ovvero ingannandosi nella citazione del foglio, paga di pena 6 Marchi per ogni errore che fa.

Quan-

Quando alcuno assegnasse più di quello tiene in Banco, nè si trasporti, nè si paga per una tale Assegnazione; anzi viene costretto a pagare un 3. per 100 per quel più che avesse disposto oltre il proprio credito.

Alcuno non può disporre sopra soldo in questo Banco, quando non ne sia stato in possesso almeno per una notte, eccettuato il caso che diremo più abbasso.

Ogni mattina, toltene le Domeniche e le Feste, un Registratore del Banco si ritroverà per due ore in luogo comodo per rispondere ad ognuno in quello che spetta al proprio interesse, e specialmente per quello è stato trasportato a di lui conto, e questo medesimo sarà tenuto a produrre chiaramente le somme trasportate, e per conto di chi sono state poste, com'eziandio dovrà facilitare le cose che gli verranno ricercate.

Nessuno però potrà ricercare, o informarsi degli affari altrui in questo Banco, nel che viene fatto preciso divieto ai Ministri, Cassieri, e ad ogni altro che vi avrà mano, col giuramento prestato sotto pena grandissima di scoprire la menoma cosa in disavvantaggio del Banco, ovvero di un Particolare, o sia per quello che passa, o sia per quello che vi verrà scritto o trasportato.

Tutte le Assegnazioni debbono portarsi al Banco la mattina dalle 5 ore fino alle una prima del Mezzogiorno.

Colui che vuol portare il contante al Banco corrente, dee indirizzarsi nelle ore accennate a uno de' Cassieri per consegnarglielo e riceverne la quietanza, e dovrà lasciarla ancora il giorno stesso ai Compu-

tisti, dopo di che viene accreditato per una tal somma col dibattimento di uno per mille, ed allora acquista la permissione di disporre anche nel giorno medesimo del proprio danaio. Dimenticandosi però o trascurando di dare essa quietanza ai suddetti Computisti, paga il primo giorno un mezzo per 100 di pena, uno nel secondo, e in tutti gli altri giorni seguenti il doppio.

Chi vuol ricevere il contante dal Banco, dee portare ai Computisti medesimi un'Assegnazione o biglietto, in cui in vece del nome di quella persona, in testa di cui si fa il giro, scrive le parole seguenti: *a me per Cassa*; e quando il Ministro ritrova che l'Assegnante avanza tanto dal Banco quanto porta il biglietto, dibatte una tal somma sul proprio conto, sottoscrive il biglietto col proprio nome, e manda l'Assegnante ai Cassieri, che sul fatto gli contano il danaio col solo dibattimento di uno per mille a vantaggio del Banco. Tutte queste somme debbono essere ricevute il giorno medesimo, e trasportate fuori del Banco sotto le pene di sopra espresse, purchè non fosse impossibile ai Cassieri di pagarle per la moltiplicità delle facende, da cui fossero sopraffatti in quella giornata, nel qual caso registrano le Assegnazioni in un libro fatto a tal fine, acciocchè vengano pagate il primo giorno seguente.

Quando alcuno ricerca di venir accreditato sul conto che tiene nel Banco, delle spezie degli avanzi del Banco corrente, e che questo sia tutto o in parte, porta in quest'ultimo Banco un biglietto di Cassa del contenuto precedente consegnandolo ad uno de' Computisti; e quando questi avrà scritto sul conto dell'

Asse-

Assegnante la somma contenutavi, ed avrà sottoscritto il biglietto medesimo, e rispedito lo ai Cassieri, l'Assegnante si porterà da questi ultimi a presentarglielo, e a dir loro che il valore della somma assegnata dee traslatarsi sul conto di lui nel Banco delle Spezie; fatto questo, il Corrente nel giorno stesso fa trasportare parimente la somma nel Banco delle Spezie, e l'Proprietario il giorno seguente può disporne o riceverne il Contante: potendo ognuno che voglia trasportare da uno all'altro Banco, farne qualunque disposizione il giorno dopo.

Non si può portare nel Banco corrente sia per Cassa, sia per traslato meno della somma di 100 Marchi, non iscrivendosi i piccoli in numero minore di sei.

Quelli che tengono i libri, non sono obbligati di rispondere a coloro che capitano due ore e mezzo prima del Mezzogiorno per informarsi de' proprj affari; come pure non saranno tenuti a ricevere le Assegnazioni verso l'ora del Mezzogiorno; rimettendo però alla loro discrezione il favorire alcuno, quando credessero bene anche in quelle date ore, potendo eziandio ricevere Assegnazioni dalle 3 fino alle 5 dopo il Mezzogiorno coll'utile di 2 soldi l'una, avvertendo però, che quelle per Cassa non sieno ricevute in qualsivoglia maniera un'ora prima del Mezzogiorno.

Quando due persone tengono un conto comune nel Banco corrente relativo a due nomi, è stato stabilito, che quando uno di essi porta un'Assegnazione, debba questa valere quanto se fossero tutti due insieme.

Quando uno viene a morte, il trasporto del suo conto dee re-

star fermo nel Banco corrente come si pratica in quello delle Spezie finchè la vedova e gli eredi restino provveduti di Curatori, o di Tutori, i quali dopo la loro commissione ed una supplica precedente vengono autorizzati da un Decreto del Senato; ma quando avesse il marito istituita per testamento la moglie Tutrice de' figliuoli, e affidatale l'amministrazione dell'eredità, oppure che una donna prendesse un conto particolare in questo Banco corrente colle sue proprie facoltà, e col proprio nome, ella vi può trasportare col mezzo del suo Curatore militare, o per altro Commisionario.

Il danaio che alcuno avanza dal Banco corrente, non può venire sequestrato in maniera alcuna, ma se alcuno pubblicamente fallisse, i crediti giusta le Costituzioni della Città restano in deposito nel Banco corrente a beneficio de' Creditori.

Per la revisione de' libri del Banco, e perchè tutto sia ordinatamente disposto, il Banco corrente dee esser chiuso ogni anno l'ultimo giorno di Dicembre, e riaprirsi il dì 14 di Gennaio, e se quel giorno cadesse in Domenica o altra Festa, il giorno seguente non festivo. Dopo l'Apertura di esso i Creditori si porteranno dai Signori e Cittadini del Banco nel luogo della loro residenza ordinaria per concretare il loro credito, e in questo frattempo non vi sarà persona che possa disporre del proprio conto.

Banco Reale di Francia.

Il Banco Generale di Francia stabilito a Parigi nel 1716, e ridotto in Banco Reale nel 1718 è assai simile a quello d'Amsterdam per le molte sue funzioni e quantità degli arti-

articoli delle sue Regole, ed in fatti si vede ch'egli sul modello di quello e di quello di Venezia fu formato dal cotanto rinomato Laus Inglese dopo avervi aggiunte molte cose del suo per rendere l'utile più abbondevole, e per assicurar ancor più l'interesse de' Particolari e del Pubblico secondole circostanze che ricercava il Paese.

Avea il Laus proposto subito che si desse a questo Banco il nome di *Banco Reale*, e che il fondo fosse dei danari del Re, e fosse amministrato a nome di S. M., e con sua autorità.

Il progetto di questo nuovo stabilimento essendo stato esaminato dal Consiglio delle Finanze, a cui molti Banchieri, Negozianti e Deputati delle Città di Commercio, che risiedono a Parigi, aveano appellato, fu approvato, e ne fu stabilita l'esecuzione non sotto il nome del Re, e de' danari di S. M., ma sotto quello del Laus e della sua Compagnia, che ne farebbero i fondi, ed avrebbero cura della sua amministrazione.

I principali motivi dello stabilimento di questo nuovo Banco furono: che si aumenterebbe il giro del danaio; che farebbe cessare le usure; che supplirebbe alle condotte delle spezie fra Parigi e le Provincie; che faciliterebbe ai Forastieri il mezzo di fare con sicurezza dei fondi nel Regno; e finalmente che darebbe a popoli più facilità per lo spaccio delle loro derrate, e pagamenti de' loro aggravj.

Le Lettere accordate per l'erezione del Banco Generale sono dei 2 Maggio 1716, registrate nel Parlamento ai 4 del detto mese ed anno, e contengono in 10 articoli le con-

dizioni, sotto le quali S. M. permette al Laus ed alla sua Compagnia di farne lo stabilimento.

Il primo articolo di queste porta un privilegio esclusivo in favore di questa Compagnia di stabilire un Banco Generale nel Regno, e di tenerlo ed esercitarlo per 20 anni principiando dal giorno del registro delle Lettere, con permissione di stipulare, di tenere i loro libri, e fare i loro biglietti in Iscudi in ispezie sotto il nome di Scudo di Banco, il che s'abbia ad intendere dei Scudi di peso e della qualità di quel giorno, permettendo ugualmente a tutti quelli Sudditi o Forastieri che contrattassero col Banco, di stipulare nella stessa maniera.

Il secondo articolo libera il Banco da ogni tassa o imposizione, e scarica le Azioni del Banco, e le somme che vi saranno in Cassa appartenenti a' Forastieri dall'aggravio dei beni de' Forastieri, di confiscazione, e Lettere di rappresaglie anche in caso di guerra.

Il terzo articolo regola la forma dei biglietti di Banco sulle formole annesse alle Patenti, e ordina che sieno sottoscritte dal Laus e da uno de' suoi Compagni, e vedute dall'Ispectore.

Il quarto articolo dice, che la Cassa Generale del Banco sarà serrata a tre chiavi, l'una data in mano al Laus, la seconda all'Ispectore, e la terza al Direttore.

Il quinto e il sesto trattano dei registri, e da chi debbono esser fatti, del Banco Generale, che dee essere stabilito a Parigi; così pure dell'ora, nella quale si dee aprirlo oerrarlo ogni giorno.

Il settimo articolo ordina, che non saranno rilasciati che dei biglietti-

glietti di Banco pagabili a vista.
L'ottavo proibisce sotto pena della vita di fare o falsificare i biglietti di Banco, o di contraffare il sigillo ovvero le carte.

Col nono Monsignor Filippo Duca d'Orleans Reggente di Francia fu nominato Protettore del Banco per farlene render conto da quelli da lui proposti ogni volta che a lui parerà proprio, essendosi ugualmente riservata la nomina dell'Inspettore, e l'approvazione de' Regolamenti e progetti di ordine concernenti al detto Banco.

Finalmente il decimo ed ultimo articolo dichiara, che stante il privilegio accordato al Laus, ed alla sua Compagnia non intende S. M. impedire in alcun modo i Banchieri del Regno di continuare il loro Commercio come prima; e sul fine di queste Lettere si danno tre forme di biglietto di Banco.

N.^o.... Dieci Scudi in ispezie.

Il Banco promette pagare al Portatore a vista dieci Scudi in ispezie di peso e qualità di questo giorno, valore ricevuto a Parigi li..... di..... 17

N.^o.... Cento Scudi in ispezie.

Il Banco promette pagare al Portatore a vista cento Scudi in ispezie di peso e qualità di questo giorno, valore ricevuto in Parigi li..... di..... 17

N.^o.... Mille Scudi in ispezie.

Il Banco promette pagare al Portatore a vista mille Scudi in ispezie di peso e qualità di questo giorno, valore ricevuto a Parigi li...., di 17

Il Banco Generale essendo stato

stabilito così in conseguenza di dette Lettere, S. M. ne accordò delle altre nel giorno ventesimo del medesimo mese di Maggio 1716, registrate nel Parlamento li 23 del seguente per prescrivere la forma, condizioni e regole, che debbono esser osservate nell'ordine e nell'amministrazione di questo nuovo Banco, affine che gl'Interessati e il Pubblico vi ritrovassero ugualmente la loro sicurezza. Queste Lettere in forma di Regolamenti contengono 21 Articoli, i principali de' quali si porranno qui sotto.

Determina il primo il fondo del Banco a 1200 Azioni, ognuna da mille Scudi di Banco, montando a 6 milioni di danaio in moneta.

Il quarto ordina, che il Banco sia aperto ogni giorno 3 ore prima del Mezzogiorno, e 3 ore dopo per altrettanto spazio, eccettuate però le Domeniche e Feste solenni, e i giorni destinati per fare il bilancio.

Il sesto vuole, che nelle Ragunanze Generali della Compagnia, le quali in conseguenza dell'ottavo articolo debbono tenersi due volte all'anno, cioè ai 20 Giugno, e ai 20 Dicembre due ore prima del Mezzogiorno, tutto vi si decida colla pluralità de' voti, che saranno computati uno per ogni Azionario, che abbia cinque Azioni o di più, ma però meno di dieci; due voti per quelli che ne averanno dieci, e di più fino a quindici, e così di cinque in cinque; e quelli che hanno meno di cinque, non hanno voto nelle sue Ragunanze.

Il settimo regola i Bilanci di Banco due volte all'anno, di Giugno, e di Dicembre, nel qual tempo il Banco sarà serrato per cinque giorni,

ni, cioè dai quindici fino ai venti di ognuno di questi due mesi.

Pel nono, decimo, undecimo, duodecimo e decimo terzo articolo la Cassa del Banco viene divisa in generale, e in ordinaria. La generale (dove faranno chiusi i principali effetti del Banco, come fondi considerabili in danaio contante, biglietti sottoscritti veduti e sigillati a misura che si faranno, i biglietti renduti e cassati dai Cassieri, il sigillo del Banco, e i legni, sopra i quali i detti biglietti saranno stati incisi) dee essere assicurata con tre chiavi, una delle quali verrà custodita dal Direttore, la seconda dall' Inspettore, e la terza dal Tesoriere, dimodochè non possa aprirsi se non che alla presenza di queste tre persone. Quanto poi alla Cassa ordinaria ella sarà affidata al Tesoriere con obbligo però che i fondi che vi saranno posti e guardati, non potranno passare 200000 Scudi di Banco, de' quali i Cassieri particolari non potranno avere per ogni uno più di 20000 Scudi alla volta, di cui egli daranno tutta la sicurezza sufficiente.

Nel decimoquarto articolo vien parlato del registro per la vendita e trasporto delle Azioni, sulla quale l' Azionario venditore sottoscriverà la sua vendita e trasporto.

Il decimo sesto e decimo settimo permettono al Banco d' incaricarsi della Cassa de' Particolari tanto per ricevere, quanto per esborfare, di fare il Giro delle partite, e il pagamento in danaio contante col mezzo di cinque soldi di Banco per mille Scudi, come pure di scontare i biglietti o lettere di Cambio nella maniera regolata dalla Compagnia.

Il diciottesimo per non portar alcun pregiudizio ai Particolari; Mercatanti, Banchieri, o Negozianti proibisce al Banco di fare per Terra o per Mare alcun Commercio in mercanzie o sicurtà marittime, non essendogli permesso incaricarsi degli affari de' Negozianti per commissione tanto dentro, quanto fuori del Regno.

Il decimo nono, uno de' più importanti, ordina, che il Banco non possa fare biglietti pagabili a termine, ma che tutti i biglietti saranno pagabili a vista, e non potrà imprestare a interesse sotto qual si sia forma o pretesto che potesse essere.

I due ultimi articoli sono di semplice ordine e disciplina come concernenti alle uscite delle Casse, e la scelta degl' impieghi, e al potere il Consiglio del Banco fare i Regolamenti particolari per la sua amministrazione.

Due mesi dopo queste ultime Lettere il Re fece ancora una nuova Dichiarazione dei 25 Luglio 1716, nella quale ordina, che tutti gli obblighi, che fossero posti sui biglietti nel Banco Generale, non impegnino punto gli Addollatori, quando non ne avessero fatta la malleveria, nel qual caso questa non dovrà sussistere che pel tempo portato dall' addollamento.

Principiando il Banco Generale a stabilirsi, ed avendolo i suoi biglietti bastevolmente accreditato tanto dentro il Regno, quanto ne' Paesi forastieri, per accreditarlo vieppiù fu fatto un Decreto dal Consiglio di Stato del Re li 10 Aprile 1717, col quale ordinò S. M. che i biglietti del Banco fossero ricevuti come soldo contante per lo pagamento

mento di tutte le spezie de' diritti o imposizioni in tutti i Banchi delle sue Dogane, Appalti, ed altre rendite; e che tutti i suoi Ministri Appaltatori e sotto Appaltatori, Ricevitori, Commessi ed altri incaricati del maneggio de' suoi danari fossero tenuti di pagare a vista e senza alcun sconto i biglietti di detto Banco che loro venissero presentati, proibendo di rimettere alcuna partita del fondo della loro ricevuta in lettere di Cambio, o per vetture, o di dare alcun rescritto, purchè questo non ecceda ciò che averanno in Cassa, dopo aver prima pagato i detti biglietti del Banco.

Il Banco era in questo essere quando il Re istrutto del gran successo che aveva in Parigi, nelle Provincie e fuori, giudicò bene per l'utile del suo Regno e del Commercio de' suoi Sudditi il dare a questo ancora più credito coll'intraprendere il primo disegno, che avea formato dal suo principio, di stabilirlo col nome di Banco Reale, il fondo del quale fosse fatto da S. M., ed amministrato con sua autorità.

Su questa intenzione o disegno S. M. fece una Dichiarazione li 4 Dicembre 1718, dove prima vengono esposti i moltissimi vantaggi, che lo stabilimento di questo Banco avea portato a' suoi Sudditi e a' Forastieri, come sono fra gl'altri, la facilità di venir a Parigi i danari del Regno senza spese e senza sfornire le Provincie di spezie, e quella che hanno i Particolari di stabilire dei Capitali in ogni luogo del Regno, e nelle Piazze forastiere; la diminuzione delle usure a motivo del moderato in-

Dizion. Univ. Tom. II.

teresse, con cui il Banco dà gli sconti di lettere di Cambio, le somme ch'esso ha prestate a' Negozianti e Lavoratori; la regola ristabilita nel Commercio e nei Cambj forastieri, e moltissime altre simili utilità provenute dal Banco Generale. Poscia si dichiara il Re di aver risolto di continuarlo sotto il titolo di *Banco Reale*, e di farne fare per l'avvenire la direzione in suo nome e sotto la sua autorità, avendo fatto rimborsare agli Azionarij i danari effettivi de' loro Capitali, e per mezzo di questi rimborsamenti divenire l'unico Proprietario di questo Banco; ed affine di manifestare le sue intenzioni tanto riguardo all'ordine che si terrà in avvenire nel detto Banco, quanto pel rendimento de' conti, le spiega S. M. in XVII articoli del Regolamento come vedremo adesso.

Col primo articolo cangia S. M. il Banco Generale stabilito dalle Lettere dei 2 e 20 Maggio 1716 in Banco Reale, cominciando la direzione in suo nome e sotto la sua autorità il primo di Gennaio 1719 secondo gli Ordini del Duca Reggente che era solo l'Ordinatore.

Col secondo il fondo del Banco resta di sei milioni di lire come per avanti, essendo la detta somma attualmente nella Cassa del Banco Generale in biglietti di Azioni della Compagnia di Occidente, e appartenenti a S. M. col mezzo del rimborso ch'egli ha fatto del proprio danaio agli Azionarij del Banco.

Il terzo stabilisce un Direttore sotto gli Ordini del Duca d'Orleans, e ordina un'Ispectore, un Tesoriere, ed uno Scontro e molti

H

altri

chiara col decimo settimo ed ultimo articolo, che il Banco Reale goda della stessa facoltà, ma senza alcun emolumento, e senza che i Particolari paghino i cinque soldi di Banco per mille Scudi, ch'erano stati accordati al Banco del Laus: ordina di più, che i detti conti in Banco non possano essere fermati sotto qual si sia pretesto, nemmeno per proprio conto e interesse, permettendo però in caso di fallimento, come si vede nel fine dell'articolo primo, titolo undecimo dell'Editto di Marzo 1673, o in caso di morte, di far sequestrare o trattenere nelle mani del Banco i Capitali, che i Particolari falliti o morti potessero avere scontati sui libri, nel qual caso di sequestro il Banco non sarà tenuto che di far intendere ai Sequestratarj dentro l'Ottava dal giorno del sequestro alla propria casa con una semplice dichiarazione sottoscritta dal Tesoriere, e segnata dall'Ispectore e Scontro, il credito della persona sequestrante; il tutto giusta l'articolo 12 dell'Editto del mese di Dicembre 1717 uscito in favore della Compagnia di Occidente.

Il Re in oltre confermando le Lettere dei 2 e 20 Maggio 1716, e la Dichiarazione de' 25 Luglio seguente, ordina che sieno eseguite secondo la loro forma e tenore in quella parte, che non viene punto derogata nè rinnovata dalla presente Dichiarazione.

E per non essere stata registrata nel Parlamento ordina S. M. con un Decreto del suo Consiglio di Stato 27 Dicembre dell'anno stesso 1718 a tutti gl'Intendenti,

e Commissarij divisi in tutte le Province e Generalità di Giurisdizione del Parlamento di Parigi di spedirla nel Bailaglio, Seniscalcherie e Residenze Reali loro spettanti, come letta, pubblicata, affissa e registrata unitamente coll'altre Lettere, Dichiarazioni e Decreti unite insieme sotto il sigillo della Cancellaria.

Quest'ultimo Decreto del Consiglio inviato agl'Intendenti contiene oltre di questo anche otto articoli di Regolamento, alcuno de' quali riguarda l'ordine e la direzione del Banco Reale, e gli altri i pagamenti, che si fanno in ispezie, o in verghe, e in moneta di rame, o in ispezie d'oro e d'argento.

Circa la direzione: primo commette sui principj di Marzo dell'anno seguente 1719, che oltre il Banco Generale di Parigi venga stabilito nelle Città di Lione, nella Rocella, Tours, Orleans, Amiens un Banco particolare composto di due Casse, l'una in Contanti per pagare i biglietti a vista che vi saranno presentati, l'altra in biglietti per darne a quelli che ne ricercassero.

E perchè i biglietti di Banco saranno sempre pagati a vista, così resta proibito nelle Città dove vi saranno di questi Banchi, a tutti i Notaj, Sargenti e Ministri di fare alcun protesto, nè altri atti contra quelli che daranno i detti biglietti in pagamento. Nondimeno però se a caso in alcuna di dette Città accadesse che i biglietti non vi fossero pagati sul fatto e a vista, sarà permesso agli Uffiziali suddetti di protestarli e di

fare a questo effetto tutti gli atti spettanti.

Per quello riguarda il pagamento in verghe o in moneta di rame, il Regolamento ordina prima, che nella Città di Parigi e nelle altre dove il Banco Reale avrà i suoi Particolari, quelle spezie o piccole monete non possano esser date nè ricevute che ne' soli pagamenti che non passeranno le sei lire, quando ciò non fosse d'accordo.

Che nelle medesime Città le spezie di danaio non possano esservi ricevute nè date nei pagamenti ch'eccecessero la somma di seicento lire, eccettuato il caso di accordo; e che per le somme eccedenti il pagamento sia fatto in oro, o biglietti di Banco.

Finalmente per far cessare gli abusi, che correvano ne' pagamenti in ispezie di danaio sotto pretesto del dritto del sacchetto, comanda, in avvenire essi sacchetti di danaio non sieno fatti che di seicento lire giuste senza che possa entrarvi alcuna piccola moneta, o possa esser trattenuta cosa alcuna pel sacchetto, eccettuato però nel Banco, dove sarà permesso ai Commessi di trattenere quattro soldi per ogni sacchetto di seicento lire ch'essi pagheranno in ispezie, essendo ugualmente tenuti gli stessi Commessi di bonificare i quattro soldi a quelli che porteranno dei sacchetti al Banco.

Il credito del Banco Reale essendosi sommamente accresciuto nei primi mesi del suo stabilimento, il Re per accreditarlo vieppiù, ed anche per facilitare la direzione e giro de' suoi biglietti fece

molti altri nuovi Decreti, fra gli altri uno dei 5 Gennaio, un altro 11 Febbraio, il terzo 1 Aprile, ed un quarto ancora ai 22 del medesimo mese 1719 concernenti la facitura de' biglietti del Banco, e il differente valore, il numero di ogni spezie di essi, i registri che debbono esserne fatti, e la maniera di farne i pagamenti. Di questi quattro Decreti si darà qui l'estratto solamente dell'ultimo, mentre il Re, come si esprime gli medesimo nelle parole del Decreto, avendo voluto unire in un solo tutti i Regolamenti dati successivamente appartenenti ai biglietti del Banco, e l'ordine nei pagamenti, così con questo dei 22 Aprile 1719 che contiene dieci articoli, ordina:

Che il Decreto del Consiglio dei 5 Gennaio dell'anno stesso in quanto che concerne alla disposizione di 25 registri, contenenti ognuno 800 biglietti di 100 Scudi in ispezie di peso e qualità correnti, facendo 2 milioni di Scudi, e la somma di 12 milioni di lire, resterà senza esecuzione.

Che saranno fatti 60 registri, contenenti ognuno 800 biglietti della somma di mille lire ognuno, numerati dal numero 48001 fino al 96000 inclusivamente, facendo la somma di 48 milioni; e 30 registri, contenenti ognuno mille biglietti da 100 lire ogni biglietto, numerati dal 100001 fino al numero 130000 inclusivamente, facendo la somma di 3 milioni, e questa unita a quella dei Decreti precedenti formerà quella di cento dieci milioni, de' quali

il Re ordina, che ne sieno riservati 10 senza che possano essere rilasciati, se non che per rimpiazzar i biglietti della medesima forma, che rientreranno addossati, e che non potranno più servire.

In conseguenza dei precedenti Decreti furono formati fino a 59 milioni di biglietti in lire Tornesi, cioè 12 milioni di mille lire, e 6 milioni di biglietti da 100 lire pel Decreto dei 5 Gennaio, 16 milioni anche di mille lire, e 4 milioni di 100 lire pel Decreto degli 11 Febbraio, e 20 milioni parimenti di biglietti di 1000 lire, ed uno di quelli di 100 lire pel Decreto del primo Aprile.

Che i biglietti del Banco stipulati in lire Tornesi non possano essere soggetti alle diminuzioni che potessero sopravvenire alle spezie, ma sieno sempre pagati per l'intero.

Che conforme al Decreto dei 10 Aprile 1717 i biglietti di Banco sieno ricevuti per iscoffo, e ne' Banchi pel pagamento de' diritti del Re, e che i Ricevitori e Commessi di detti Banchi sieno tenuti di cambiare in ispezie d'oro e d'argento tutti i suddetti biglietti che verranno presentati fino alla somma dei fondi che avranno nelle loro Casse.

Che nelle Città dove il Banco Principale tenea dei subordinati, possano i Creditori riscuotere dai loro Debitori i pagamenti de' loro crediti di che somma esser si voglia in biglietti di Banco senza che possano essere costretti di ricevere alcuna partita in ispezie d'oro o d'argento, eccettuato il caso d'accordo.

Che nelle dette Città dove vi sono tali Banchi, quelli che sono incaricati della riscossione e maneggio del suddetto Soldo Reale, tengano

Dizion. Univer. Tom. II.

la loro Cassa in biglietti di Banco, e in caso di diminuzione di spezie riportino la perdita di quelle che si troveranno nella loro detta Cassa.

Che nelle medesime Città alcuno Appaltatore, Direttore di Poste, Mastro di carrozze o altre vetture e loro Condottieri non possa caricarsi di alcune spezie per trasportarle in altre Città, dove vi sieno altri Banchi, purchè non fosse pel servizio del Banco Principale, da cui essi prenderanno attestato.

Che non facciano che dei sacchetti di sei cento lire per li pagamenti in Contante, e non si riterrà cosa alcuna per effise non che quattro soldi soli accordati ai Cassieri del suddetto Banco come sopra.

Che le spezie in verga e in rame non possano esser date nè ricevute ne' pagamenti, che passeranno sei lire.

Finalmente che le contestazioni, opposizioni o impedimenti all'esecuzione del presente Decreto sieno riservate al Re e al suo Consiglio di Stato, venendone interdetta a tutti gli altri Giudici la cognizione: ordinando ancora che sieno dati al Pubblico delle formole di differenti spezie di biglietti del Banco in lire Tornesi.

Questi biglietti del Banco sono di tre forte, l'uno di mille, altri di cento, ed altri ancora di dieci lire.

I biglietti di mille lire sono scritti in lettere rotonde, i biglietti di cento lire in lettere corsive, e quelli di dieci in lettera pure corsiva, ma più minuta.

Il margine d'ogni biglietto è contornato di un finale in rame, e nel corpo della carta, sulla quale i biglietti sono stampati, vi sono queste

H iij

paro-

parole: *Biglietto di Banco*, in vece del marchio del Cartajo, ed in fine di ogni biglietto v'è l'impronto del sigillo.

Formola dei Biglietti di Banco

N.^o { Mille.
Cento lire Torneſi.
Dieci.

Il Banco promette di pagare all'Eſibitore a
viſta { Mille

{ Cento lire Torneſi in ſpezie per valore ricevuto
Dieci

Parigi addl

Veduto

Lo Scontro

Il Banco continuando in tanto a prender voga, biſogno ancora fare una nuova ſtampa di biglietti con Decreto dei 10 Giugno al numero di 50 milioni; 48 de' quali foſſero in biglietti di mille lire, e 2 in biglietti di 100 lire.

Ma queſti 160 milioni non baſtando, tanto il credito del Banco continuava aumentarſi, con un'ultimo Decreto di queſto meſe ſe ne ordinarono degli altri al numero di 240 milioni, cioè 200 in biglietti da mille lire, 30 milioni in biglietti da 100, e 10 in biglietti di 10 lire, facendo in tutto colla fabbrica precedente 400 milioni, al qual numero i biglietti di Banco reſtarono allora ſiſſati.

Di queſti 140 milioni, 40 ne furono deſtinati ad eſſer diſtribuiti nella Città di Parigi, 100 nei Banchi delle Provincie, e gli altri 100 furono riſervati per eſſer dati a coloro, che riportaſſero i biglietti addoſſati.

Il Decreto dei 25 Luglio 1719, che ordina queſta numeroſa ſtampa di biglietti, e che ne regola la deſtinazione, commette ancora:

Delle tre ſpezie di biglietti eſſendo fatti nella ſteſſa maniera, a riſerva delle ſomme che ſono differenti, baſterà dare qui un ſolo modello.

Che ſieno ſubito ſtabiliti dai Direttori del Banco altri Banchi particolari in ogni Città del Regno, dove vi ſieno Zecche, eccettuato Lione.

Che in ognuno dei detti Banchi ſubordinati vi ſia una Caſſa di biglietti per darne a coloro che li ricercarſſero, e un'altra in danaio per pagare a viſta e *gratis* i biglietti, che foſſero preſentati; e che nel giorno dell'Apertura di queſti Banchi ſia permiſſo a' creditori di eſigere dai loro debitori il pagamento dei biglietti in Banco, anche in caſo, in cui i biglietti ſuddetti guadagnarſſero ſulle ſpezie, eccettuando però il Re le lettere de' Paefi foraeſtieri, o che vi foſſero addoſſate, le quali vuole che continuino ad eſſer pagate conforme al Decreto dei 27 Maggio dell'anno ſteſſo 1719.

Queſti tre articoli di Regolazione erano già ſtati abbozzati colla Dichiarazione dei 4 Dicembre 1718 per la mutazione del Banco Generale in Banco Reale, e coi Decreti del Conſiglio dei 27 del meſe ed anno medefimo, e dei 22 Aprile 1719; ma propriamente non fu che coll'ultimo Decreto dei 25 Luglio, che

che lo stabilimento dei Banchi subordinati e i Privilegj de' suoi biglietti abbiano ricevuto la intera loro perfezione.

I quattrocento milioni di biglietti di Banco fatti fino al mese di Luglio 1719 essendosi tosto consumati pel gran Giro che si faceva nel Commercio, sia a Parigi, o sia nelle altre Provincie, bisognò ristamparne di nuovo per agevolare al Pubblico un Negozio sì comodo.

Queste stampe sono al numero di 3 come le precedenti fatte nell'anno 1719.

Quella dei 12 Settembre consiste in 120 milioni distribuiti in 20 registri, contenenti ognuno 600 biglietti di 10000 lire, ed i biglietti segnati dal numero 1 fino al 12000.

La seconda dei 24 Ottobre simile a quella di Settembre nel numero dei registri, nella quantità dei biglietti, e nel valore alla somma di 120 milioni di lire, e questi cominciano dal numero 12001 fino ai 24000.

La terza di queste ultime stampe si è dei 29 Dicembre, ed è la più grossa non solo delle due precedenti, ma di tutte quelle ch'erano state fatte fino a quel tempo, arrivando questa a 360 milioni divisi in quattro classi di biglietti di 10000 lire, di mille, di cento, e di dieci lire, cioè:

In biglietti di 10000, venti registri contenenti 60 di essi, dieci registri de' quali sono incisi nella forma ordinaria, e segnati dal numero 24001 fino al 30000; e altri dieci sono stampati; e i biglietti sono dall'1 fino al 6000, facendo in tutto la somma di 120 milioni.

In biglietti di 1000 lire, 194 registri, contenenti ognuno 800 biglietti

ti, de' quali 80 registri sono incisi e numerati dal numero 344001 fino al numero 408000, e gli altri 114 sono stampati, e i biglietti segnati dal numero 1 fino al 91200, facendo in tutto la somma di 155 milioni, 200 mille lire.

In biglietti di 100 lire, 728 registri, contenenti ognuno 1000 biglietti, de' quali 50 registri sono incisi e numerati dal 450001 fino al numero 500000, e gli altri 678 sono stampati e numerati dal numero 1 fino al 678000, facendo in tutto la somma di 72 milioni e 800000 lire.

Finalmente in biglietti di 10 lire, 1200 registri tutti stampati, contenenti ognuno 1000 biglietti segnati dall'1 fino al 1200000, in tutto 12 milioni.

Eranvi dunque mille milioni de' biglietti, a quali montavano le diverse stampe fatte dall'erezione del Banco fino al terminare dell'anno 1719, che doveano fare il suo Capitale; e venendo questo fondo stimato bastevole colla spezie corrente per fornire il Giro del Regno, il Re dichiarò col medesimo articolo del mese di Dicembre, che per l'avvenire non se ne facesse più alcuna, se non che quella quantità de' biglietti che fosse per essere necessaria per rimettere i biglietti addossati o cancellati.

Per l'efecuzione di questa riserva del rimpiazzamento dei biglietti fu ordinata dal Decreto del Consiglio 10 Febbraio 1720 una nuova ed ultima stampa di 200 milioni di biglietti con proibizione al Tesoriere Generale d'impiegarli in altri usi, se non che a rimettere i biglietti che fossero per entrare, addossati.

Questi nuovi biglietti, che tutti doveano essere colla Data del primo Gennaio 1720, erano divisi solamente in 3 classi, cioè in biglietti di 10000, di 1000 e di 100 lire.

I registri per li biglietti di 10000 lire erano al numero di 33, contenendo ognuno 600 biglietti stampati dal numero 6001 inclusivamente fino al numero 25800, montando la somma a 198 milioni.

Per li registri di 1000 lire non vi sono altro che due registri, contenenti 800 biglietti stampati, segnati dal numero 91201 fino al 92800, arrivando la somma a 160000 lire.

Finalmente quattro registri sono destinati per li biglietti di 100 lire, ogni registro contenendo 1000 biglietti stampati dal numero 678001, compresi quelli fino di 682000, facendo la somma di 400000 lire.

Bisogna avvertire circa i biglietti di Banco di 10 lire, dei quali questo Decreto non fa menzione, che non era in uso l'addossarseli a motivo della loro parvità di prezzo, e però furono soppressi a fine di mettere utilmente in avanzo il danajo contante nel Commercio, e poi dopo furono ristabiliti quando se ne conobbe il vantaggio come vedremo in appresso.

Il Decreto e la soppressione di questi piccoli biglietti fu subito ordinata ai 23 del medesimo mese di Febbraio 1720, e parve che questa desse al Banco Reale la sua ultima forma e la sua intiera perfezione, almeno per la sua direzione, confermando la sua unione colla Compagnia delle Indie.

Essendosi trovato all'Adunanza Generale di questa Compagnia tenuta al Palazzo del Banco li 22 Febbraio il Duca d'Orleans Reggente,

ed essendo questa unione proposta a nome del Re ed approvata, S. M. ne regolò le condizioni col Decreto dei 23, che contiene in 12 articoli, oltre quello che concerne al Banco, la conferma di tutto ciò che avea proposto S. A. R. ed era stato accettato dalla Compagnia nell'unione del giorno precedente.

Le disposizioni di questo Decreto, che determinano per l'avvenire lo stato del Banco, sono principalmente quella dei 4 primi articoli, e dell'ultimo, che saranno altresì le sole che qui si porranno, rimettendo gli altri all'articolo in cui parlerassi della Compagnia delle Indie.

Col primo dunque incarica il Re la Compagnia delle Indie suddetta della direzione ed amministrazione del Banco per tutto il tempo del privilegio della Compagnia fino a che spira, e le cede tutti gli utili e benefizj del Banco, ed anche quelli fatti dopo che fu convertito in Banco Reale.

Il secondo dice, che il Banco restando Banco Reale, il Re sarà responsabile al pubblico del valore de' suoi biglietti, e la Compagnia al Re, cioè di amministrazione e maneggio del Banco, dal quale 1600 milioni ch'ella ha prestato a S. M., resteranno garantiti con proibizione ai Direttori di fare nuovi biglietti di Banco, se non in virtù del Decreto del Consiglio.

Ordina il terzo, che la Compagnia debba a suo tempo render conto dello scosso e speso tanto al Consiglio, che alla Camera dei conti, giusta la Dichiarazione dei 4 Dicembre 1718.

Il quarto proibisce alla Compagnia di esigere più dei 5 per 100 accordati al Banco sul soldo che ver-

rà

rà portato ai suoi Banchi, così pure il ricevere e dare le spezie fuorchè al solo prezzo corrente; volendo il Re al più, che non sieno date in avvenire che tre sorte di biglietti, cioè di 10000, di 1000 e di 100 lire, e che quelli da 10 lire sieno ancora per due mesi ricevuti al Banco delle riscossioni delle gabelle, o pure pagati in ispezie al Banco ad arbitrio dei Portatori. Una tal soppressione però dei biglietti da 10 lire non solo, come abbiamo accennato, non ebbe luogo, ma ne furono fatti degli altri per tagliar quelli delle 10000, senza però che una tal nuova stampa accrescesse la somma totale dei biglietti di Banco detta di sopra, venendo i biglietti delle 10000 lire esclusi dal Negozio, come vedrassi nel Decreto che daremo frappoco del 19 Aprile 1720.

Finalmente coll'undecimo ed ultimo articolo viene nominato da S. M. lo Scontro Generale delle Finanze per Inspettore pur Generale della Compagnia delle Indie e del Banco, ordinando poscia al Pelletier allora Consigliere di Stato, e al Prevosto de' Mercatanti, che assistiti da due Schiavini più vecchj col Giudice e Primo Console della Giuridizion Consolare facciano la visita delle Casse e Libri del Banco quattro volte all'anno, ed anche più quando credessero bene, senza esser tenuti a darne alcun avviso precedente.

Il Decreto poi del 19 Aprile 1720 sovraccennato concernente la soppressione de' biglietti di Banco di 10000 lire, e l'introduzione di altri biglietti di 1000, di 100 e di 10 lire, stabilisce: che il Re essendo informato quanto sia conveniente per la facilità del Commer-

cio di accrescere il numero dei biglietti di Banco di 1000, di 100 e di 10 lire, e di far portare indietro quelli di 10000 per esser tagliati, ordina che sieno fatti 438 milioni di biglietti di 1000 lire, di 100 e di 10, e che ogni registro contenga 800 biglietti stampati di lire 1000 per cadauno, numerati dal 212801 fino al numero 450800 inclusivamente, componendo la somma di 240 milioni: 1810 registri di biglietti di lire 100, contenente ciascun registro 1000 biglietti impressi di lire 100 per ognuno, numerati dal 682001 fino 2492000, facendo la somma di 181 milione: e 1700 registri di biglietti di 10 lire, numerati dall' 1200001 fino al 2900000, facendo la somma di 17 milioni, e in tutto quella di 438 milioni, la quale unita a quella di 762 nei biglietti di mille, di cento, e di dieci lire fino a quel tempo formati, ne viene in tutto la somma di 1200 milioni. Ordina di più il Re, che in tre mesi i biglietti di 10000 lire sieno restituiti al Banco di Parigi e nelle Provincie per esser tagliati e divisi in biglietti di 1000, di 100 e di 10 lire.

Il Pubblico, che dopo lo stabilimento del Banco aveva sempre durata fatica di caricarsi di biglietti, essendosi finalmente levato da' suoi sospetti, cominciava a favorirli; quindi in Parigi e nelle Provincie i Mercatanti più accreditati li preferivano ai pagamenti in ispezie, e si vedeva comunemente ritrarne uno ed anche uno e mezzo per 100 di guadagno, quando uscì un Decreto del Consiglio di Stato sotto li 21 Maggio 1720, con cui restò ordinata la riduzione dei biglietti alla metà nei termini portati dal detto De-

Decreto, affine di metterli al pari del danaio in ispezie, di cui la diminuzione era stata ordinata da un' Editto anteriore, e che dovea farsi in tutto il rimanente dello stesso anno 1720.

Benchè questa riduzione de' biglietti fosse sembrata assolutamente necessaria, e pressanti fossero e ben fondati i motivi spiegati dal Decreto, e l'esecuzione fosse stata concertata e ordinata con tutte le precauzioni e maneggi più propri per impedire che il Pubblico non risentisse tutto il carico di questa diminuzione; ciò non ostante il Re essendo stato informato, che contra le sue intenzioni questa riduzione produceva un disordine generale nel Commercio, e volendo favorire il Giro dei biglietti di Banco col vantaggio de' Particolari, che li dessero e ricevessero in pagamento, la M. S. ordinò con un Decreto dei 17 dello stesso mese ed anno, che i biglietti di Banco avessero e continuassero sempre ad aver corso sullo stesso piede e collo stesso valore come avanti il Decreto dei 21 rivocato da S.M.

Uscì poscia nel mese di Giugno seguente un' altro Editto per la formazione di 25 milioni di rendita sulla Città di Parigi, i cui Capitali si dovevano pagare in biglietti e ricevute, le quali fossero cancellate. Indicò e stabilì ancora altri spacci ai suddetti biglietti, cosa che diminuendo loro il troppo gran numero, e riducendoli alla quantità necessaria per sostentar il credito e il Commercio del Banco, lo veniva a porre sul piede dei Banchi di Venezia, di Londra, di Amsterdam ed altre Città di Europa, in cui ve ne sono stabiliti, dai quali

tutte queste Nazioni ne risentono da così lungo tempo il vantaggio ed il comodo.

La soppressione totale dei biglietti del Banco Reale essendosi finalmente giudicata necessaria allo Stato sull'informazione, che il Commercio non potea più farsi col giro delle spezie a motivo degli abusi introdotti dagli usurai ed arbitranti sull'aggio nel Negozio dei biglietti di Banco, che gli avevano quasi intieramente discreditati, fu ordinata questa soppressione con un Decreto del Consiglio di Stato dei 10 Ottobre 1720, non lasciandoli più correre nel Commercio se non fino al primo Novembre seguente; accordando però fino all'ultimo del detto mese a coloro che se ne trovassero carichi, il farne l'esito ordinato dal detto Decreto, che a motivo dell'importanza della materia lo riferiremo.

Decreto del Consiglio di Stato del Re sulla soppressione dei biglietti di Banco dei 10 Ottobre 1720.

Avendosi fatto il Re rappresentare nel suo Consiglio lo stato annesso alla minuta del presente Decreto di tutti i biglietti di Banco tanto incisi, quanto stampati, che sono stati fatti in virtù di varj Editti su questo particolare, la M. S. ha conosciuto, che la somma dei detti biglietti di ogni spezie è ridotta a due migliaia 696 milioni e 400000 lire, sulla qual quantità ne sono stati convertiti di quelli di 1000, e di 10000 lire per la somma di 200 milioni in biglietti di 100, di 50, e di 10 in forma solamente di divisione, e senza alcuno accrescimento della somma totale, e ciò in esecuzione dei Decreti 26

Giu-

Giugno 2 e 19 Settembre passati : che per la detta somma totale dei sopradetti biglietti di Banco ne furono abbruciati nel Palazzo della Città di Parigi da 707 milioni 327460 lire secondo il processo verbale ch'è stato formato tanto dai Commissarij a ciò destinati, quanto dal Prevosto dei Mercatanti e Schiavini della detta Città in data dei 28 Giugno, 1, 9, 16, 23 e 30 Luglio, 6, 20 e 29 Agosto trascorso ; oltre la qual quantità di biglietti abbruciati, ne furono portati al Tesoro Reale per comprede di rendite perpetue o vitalizie più di 530 milioni, alla Cassa del Banco più di 200 milioni per avere dei conti aperti secondo l'Editto 31 Luglio passato, e 90 milioni in circa nelle Casse differenti della Compagnia delle Indie, del Banco, e delle Zecche pel pagamento fatto in ispezie ; tutti i quali biglietti doveano essere immediatamente abbruciati nel Palazzo della Città di Parigi a misura che i detti Commissarij del Re avessero compiuti i processi verbali, in guisa che non rimanessero più biglietti di Banco nel Commercio, se non per la somma di un migliaio 169 milioni 72540 lire ; per ritirar la qual somma, oltre quello che restasse da consumare ne biglietti del fondo dei 25 milioni stabiliti dall'Editto del mese di Giugno passato, ne restassero eziandio estinti 400 milioni pel Capitale di 8 di rendita al cinquantesimo danaio creati dall'Editto del mese di Agosto passato sulle imposizioni delle Provincie del Regno, e 100 milioni per lo Capitale di 4 di rendite vitalizie al vigesimoquinto danaio formati dall'Editto dello stesso mese ; e ciò che non fos-

se stato portato al suddetto consumo potesse essere impiegato in acquisto delle decime di Azioni giusta l'articolo ottavo del Decreto dei 15 Settembre passato ascendente a 400 milioni, ovvero esser portati alla Zecca secondo l'Editto dello stesso mese, oppure restare Azioni reintegrate colla garanzia del Re. E poichè con tutte queste disposizioni S. M. ha assegnato ai biglietti di Banco un consumo convenevole ai varj oggetti de' suoi sudditi, anche di più di quello è necessario per l'estinzione dei biglietti medesimi, e che d'altra parte quelli di 100, di 50, e di 10 lire, che corrono ancora nel Negozio giusta i Decreti antecedenti, sono andati in discredito tale che non hanno più valore come spezie, e che non vengono considerati se non per l'uso che se ne può fare, in guisa che i pochi pagamenti che si fanno ancora coi suddetti biglietti, ad altro non servono che ad impedire la circolazione del danaio, a mantenere alto il prezzo delle derate e merci, ed a introdurre o a perpetuare una quantità di abusi nel Negozio, i quali non possono arrestarsi se non col ristabilimento dei pagamenti in Contante : così la M. S. ha giudicato bene di comandare in un termine convenevole, incaricandone se stessa, da cominciare al primo di Gennaio dell'anno presente, di pagare in questa maniera i resti di tutte le rendite ch'essa paga, come pure di pensioni, caparre, appuntamenti, carichi e spese di qualunque natura si sieno. Al che essendo necessario di provvedere, uditanne la relazione, S. M. essendo nel suo Consiglio, di parere del Sig. Duca d' Orleans Reggente, ha ordi-

ordinato e ordina ciò che segue.

Non potranno i biglietti di Banco principiando dal primo di Novembre prossimo esser dati nè ricevuti in pagamento per qualsivoglia cagione o pretesto, se non che per reciproco consenso, per lo qual effetto la M. S. ha derogato e deroga agli articoli terzo e quarto del Decreto del suo Consiglio 15 Settembre passato.

Vuole non ostante la M. S. che computando dal giorno della pubblicazione del presente Editto, non sia ricevuto alcun biglietto nei Banchi delle sue riscossioni ed appalti, nemmeno pei dritti ed imposizioni dovute antecedentemente a questa pubblicazione: e che i suddetti dritti ed imposizioni di qualunque sorta e natura esser possano, sieno pagate intieramente in ispezie, eccettuate però alcune somme dovute tanto per li dritti, quanto per le imposizioni sovraccennate, ovvero altrimenti innanzi al primo Gennaio passato, le quali potranno essere pagate fino al primo Dicembre prossimo in biglietti di Banco di 100, di 50 e di 10 lire.

Comanda ancora S. M. che le rendite, pensioni, contribuzioni, stipendj ed altre partite, che restano da pagare sulle spese dell' anno presente 1720, sieno contate in ispezie, e che le somme, delle quali va debitrice negli anni antecedenti, sieno soddisfatte solamente in biglietti di Banco di 100, 50 e 10 lire.

Le dividende dovute dalla Compagnia delle Indie fino al primo Gennaio prossimo dovranno esser pagate in biglietti di Banco nel modo stesso: e riguardo ai resti tanto delle Azioni di rendita, quanto alle vi-

talizie dovute dalla suddetta Compagnia, vuole la M. S. che sieno pagate in ispezie, cominciando dal primo Luglio passato.

Permette ai Portatori dei biglietti di Banco di 100, di 50 e di 10 lire fino all' ultimo Novembre prossimo inclusivamente impiegarli come la M. S. ha comandato; passato il qual tempo, il rimanente dei detti biglietti non potrà esser più convertito se non in Azioni di rendita, o nelle decime di Azioni mentovate nell' articolo ottavo dell' Editto del Consiglio dei 15 Settembre passato. Il presente Decreto dovrà esser letto, pubblicato ed affisso dappertutto ove il bisogno richiederà, e per l' esecuzione di esso si rilasceranno tutte le Lettere necessarie. Fatto nel Consiglio di Stato del Re alla presenza della M. S. il dì 10 Ottobre 1720, *jussu scripto* Philippeaux.

Uno dei principali ed ultimi consumi, e che si può dire più convenevole al Negoziato e a' Negozianti, fu senza dubbio lo stabilimento dei conti aperti e dei Giri delle partite, ordinato coll' Editto dei 13 Luglio dell' anno stesso.

Sul principio dell' erezione del Banco Generale aveasi pensato a questo stabilimento; e cogli articoli 16 e 17 delle Patenti dei 20 Maggio 1716 era stato concesso ad esso di addossarsi la Cassa de' Particolari tanto in iscosso quanto in ispeso, e farne il Giro delle partite; cosa che fu gli accordata e confermata dalla Dichiarazione del Re 4 Dicembre 1718, con cui la M. S. volle onorarlo col titolo di Banco Reale, e ordinare che in avvenire la direzione si dovesse fare in suo nome, e sotto la sua autorità.

Vero

Vero è che il Banco non si avea per anche servito del suo privilegio; e che se alcuni Particolari aveano portati i proprj Capitali alla sua Cassa, questo era stato piuttosto in forma di deposito, che per tenervi dei conti aperti, e farvi dei Giri di partita, nel che bisogna confessare, che il Banco Francese era ben inferiore ai Banchi forastieri, i quali col mezzo de' loro conti e Giri hanno introdotta fra i loro Negozianti una facilità e sicurezza ch'è mirabile, che non si abbia pensato d'introdurla in Francia, dove particolarmente da un secolo in qua si sono fatti tanti stabilimenti vantaggiosi ai Negozianti e al Negoziato.

Per tutte queste ragioni, e per ritirare fino ai 600 milioni di biglietti di Banco, e per far godere ai Negozianti Francesi que' vantaggi che gli Stati vicini ritrovano nei loro conti correnti, e ne' loro Giri di partite, S. M. ha ordinato col suddetto Decreto del Consiglio 13 Luglio 1720, che fossero aperti dei libri a Parigi e nelle principali Città del Regno, conforme a quello è stato praticato nei Paesi, in cui sono stati fatti simili stabilimenti, e secondo quello che viene più ampiamente spiegato nei 18 articoli di esso Decreto, dei quali a più chiara notizia daremo qui l'estratto, non meno che dell'istruzione formata correlativamente per facilitarne l'esecuzione.

Il primo articolo del Decreto ordina che sia aperto nel Palazzo del Banco di Parigi ai 20 dello stesso mese di Luglio, e ai 20 del mese di Agosto seguente in tutte le Città del Regno, ove sono Zecche, e in tutte quelle, nelle quali sarà

giudicato necessario di fare simili stabilimenti, un libro di conti correnti, e di Giro di partite, delle quali il fondo non dovrà passare 600 milioni.

Il secondo, che sopra il fondo sovraccennato di 600 milioni ne sieno riservati 300 per le Città delle Provincie.

Il terzo, che il fondo dei 300 milioni per Parigi sia fatto nel Palazzo del Banco in biglietti di Banco di 10000 lire, e di 1000 lire solamente; che sieno ricevuti dal Tesoriere del Banco, da lui annullati in presenza de' Portatori, e poscia abbruciati nella forma prescritta dall'Editto 11 Giugno precedente; e che sia dato Credito al Portatore dell'ascendente dei detti biglietti.

Il quarto, che il fondo dei 300 milioni riservato per le Città delle Provincie sia fatto in biglietti simili ai sovraccennati fralle mani dei Direttori delle Zecche delle suddette Città per esser cassati in presenza de' Portatori, e poscia spediti al Tesoriere di Banco di Parigi, ove faranno abbruciati nella maniera stabilita nell'articolo precedente.

Il quinto, che i 600 milioni, che compongono il fondo dei suddetti conti e Giro di partite, sieno stipulati in lire Tornesi; e non debbano esser soggetti ad alcuna variazione per qualunque diminuzione che sopravvenga nel prezzo corrente delle spezie.

Il sesto, che tutte le lettere di Cambio e biglietti di Commercio di 500 lire e più, come pure le vendite delle mercanzie allo 'ngrosso nelle Città, nelle quali sieno stabiliti i libri de' conti correnti e Giri di partite, debbano essere pagate in iscrizioni sotto pena di nullità di paga-

pagamento, e di 500 lire in profitto del Banco tanto contra il Creditore, quanto contra il Debitore.

Il settimo vuole, che coloro che tengono conto in Banco in alcuna delle soprammentovate Città, e che vorranno far pagamento in alcun' altra delle medesime, possano eseguirlo col Giro della partita di Città in Città.

L'ottavo, che i fondi dei suditi di S. M. posti in Banco non sieno soggetti ad alcun sequestro, nemmeno per li proprj danari ed affari di S. M.

Il nono, che i Forastieri possano avere dei conti correnti in Banco, e questi similmente non possano esser soggetti ad alcun sequestro o confiscazione sotto pretesto di guerra, rappresaglie, od altro, non meno che per parte de' loro Creditori.

Il decimo, che le scritture possano essere negoziate come danaio corrente a qualunque somma elleno ascendano.

L'undecimo, che il Prevosto dei Mercatanti della Città di Parigi assistito dal più vecchio Schiavino tratto dall'Ordine de' Mercatanti abbia l'ispezione generale delle scritture, segni, numeri e registri, facendoseli presentare qualunque volta simerà a proposito.

Il duodecimo, che la direzione delle suddette scritture si faccia da quattro Direttori sotto gli ordini di uno Scontro Generale, e questi saranno nominati dalla M. S. prestando giuramento nelle mani del suddetto Prevosto de' Mercatanti.

Il tredicesimo, che il Bilancio generale de' libri sia fatto annualmente due volte, cioè nel Dicembre e nel Giugno, per lo qual effetto i libri saranno chiusi dai 20

dei detti mesi fino alla fine; durante il qual tempo non potrà farsi alcun protesto di lettere o biglietti di Cambio; volendo la M. S. che i protesti fatti nei tre giorni dopo l'aprimiento de' libri abbiano lo stesso effetto come se fossero stati fatti ne' giorni delle scadenze sopravvenute nel tempo de' libri chiusi.

Il quattordicesimo, che per la sicurezza e conservazione delle scritture i libri abbiano ad esser doppi, gli uni pei Computisti, gli altri pei Scontri, e sieno depositati in luoghi differenti.

Il quindicesimo, che coloro che avranno da far pagamenti in Banco, debbano portare ai Computisti un biglietto sottoscritto da loro; ovvero se non vi possono andare, lo spediscano per un Commesso od altro con facoltà concedutagli; e i detti biglietti e facoltà sieno formati nella maniera seguente.

Formola del Biglietto.

Signori Direttori del Banco: pagheranno al Signor N. N. la somma di.... valore....

A..... li..... giorno di..... mille settecento....

Formola della Facoltà.

Io sottoscritto dà facoltà al Sig. N. N. di portare per me ai Computisti del Banco i biglietti, che rilascerà sopra i Capitali che tengo in conto corrente, e di farne passare scrittura a debito del mio conto, e a credito di quelli, a quali averò assegnato le somme portate dai detti biglietti, e così pure gli dà autorità di ricercare ad essi Computisti quali somme saranno state pagate a mio credito da miei debitori. Fatto a... addì.. giorno di.. mille settecento..

Il sedicesimo, che tutti coloro che averanno conto aperto in Banco, sieno tenuti di segnare il margine del foglio, in cui sarà stato aperto il conto loro.

Il decimo settimo, che in caso succeda a qualche Negoziante di cavare dal Banco più del credito che tiene, sia tenuto a pagare di pena la somma di 500 lire in profitto del Banco stesso.

Finalmente il diciottesimo, che se sopravvenissero contestazioni in esecuzione del prescritto Editto, faranno giudicate dai Giudici Consoli coll' appellazione al Consiglio, proibendone la M.S. la cognizione a tutte le sue Corti e Giudici.

La istruzione seguente drizzata per facilitare l'esecuzione dell'Editto precedente è conforme in parte a ciò che si pratica nel Banco di Venezia, e in quelli di Amsterdam e di Amburgo, de' quali si è parlato qui sopra; e in parte composta di operazioni che non sono proprie e non convengono che al Banco Reale di Francia. Siccome questa materia è in qualche maniera del tutto nuova pei Negozianti Francesi, particolarmente per quelli che non fanno il Commercio straniero; l'Autore dell'istruzione entrò in una narrazione prolissa, ma così necessaria e così istruttiva, che si credette difficile il compendiarla senza tagliarne qualche cosa d'utile. In cotale guisa l'addurremo per intero a riserva della formola dei conti correnti e Giro delle partite che si ritrova sulla fine, che non è facile da poter far entrare nelle colonne dell'edizione, in cui è composto questo Dizionario; oltre di che è assai simile ai conti delle partite doppie, delle quali si parla all'articolo dei

conti, e non vi è Mercatante, Negoziante e Banchiere per poco abile che sia, il quale non ne abbia notizia.

Istruzione sopra la maniera con cui sono aperti i conti correnti in Banco, e come si facciano i Giri delle partite in Parigi.

Non vi dee essere che un solo libro per li conti in Banco, matante partite quante si stimano necessarie. Ciascuna partita dee contenere 200 fogli numerati in margine, cioè la prima partita dal numero uno fino al 200, la seconda dal 201 fino al 400, e così di mano in mano.

Ciascun Computista debba avere 200 conti in circa, e tocca a' Direttori distribuirli loro, procurando che i conti che ricercano molte scritture, sieno talmente divisi fra essi Computisti, che l'uno non abbia maggior fatica dell'altro per quanto sia possibile.

Ciascun Computista dee avere il suo Sconto, cioè la contrappartita dello stesso libro e dello stesso foglio, in guisa che alloraquando registra il primo una somma sopra un conto, lo Sconto la registrerà 'nello stesso ordine, affinchè sieno sempre d'accordo l'uno coll'altro: ed ogni sera prima di compiere, dovranno puntar le partite che sono scritte, affine di prevenirne ogni errore.

Ogni sera gli Scontri dovranno portare i loro libri in un luogo separato dagli altri, che a tal effetto sarà loro assegnato, per garantirli dagli accidenti, che potessero nascere o pel fuoco o per altro.

Riguardo a' biglietti o bollettini sarà proposto un Commesso, che ogni otto giorni li dovrà ritirare dai Computi-

putisti per porli secondo l'ordine delle Date in filza, e poscia depositarli in un luogo sicuro acciocchè sieno guardati dal fuoco, e che si possano rivedere in caso di bisogno.

Il Banco sarà aperto giornalmente, eccettuate le Feste e Domeniche, aprendolo la mattina per lo spazio di tre ore fino ad un'ora prima del Mezzogiorno, e riaprendolo il dopo pranzo per altre tre ore.

Quelli che vorranno aver conto in Banco, vi porteranno i loro biglietti, ed il Tesoriere o colui che sarà a ciò proposto, rilascerà ad essi la ricevuta, la quale sarà recata ai Direttori, che debbono far loro piantare un conto, e dar credito dell' ascendente della somma compresa nella ricevuta, e ciò in loro presenza. Per esempio Antonio vuol avere un credito in Banco di lire 120000, Sebastiano di lire 80000, e Francesco di lire 50000: avendo ciascuno portato il valore in biglietti di Banco al Tesoriere, rilascerà loro la sua ricevuta, che la recheranno ai Direttori, i quali sul fatto stesso faranno piantare il conto dando ad essi credito di questa somma, e addebitandone la Cassa.

Vedi. { Fogl. 1. conto della Cassa Generale.
Fogl. 2. conto di Antonio.
Fogl. 3. conto di Sebastiano.
Fogl. 4. conto di Francesco.

Antonio e gli altri debbono prender una nota del foglio, in cui sono registrati i loro conti affine di porre lo stesso foglio sopra i loro biglietti, allora quando vorranno pagare ovvero fare scrivere qualche partita in Banco.

Riguardo a' pagamenti o Giro di partite, che i Particolari vogliono

fare gli uni agli altri, l'operazione sarà come segue.

Per esempio Antonio dee pagare a Sebastiano una somma di lire 3000 pel valore ricevuto in mercanzie; nel giorno in cui dee fare questo pagamento, dovrà portare o inviare al Computista mediante colui che n'è incaricato del suo potere, un biglietto nella forma seguente.

Fogl. 2 per lire 3000.

Signori Direttori del Banco Reale: pagheranno a Sebastiano lire 3000 per valore ricevuto in mercanzie. Parigi add....

Antonio.

Il foglio secondo dimostrerà al Computista il conto di Antonio, e lo addebiterà di lire 300, e col registro dell' Alfabeto ritroverà il foglio del conto di Sebastiano, che lo accrediterà di lire 3000.

Vedi. { Fogl. 2. conto di Antonio.
Fogl. 3. conto di Sebastiano.

La mattina Sebastiano andrà al Banco, o spedirà chi ne sarà incaricato del suo potere, per dimandare se la partita di Antonio gli è stata scritta, e la dimanda si fa nella seguente maniera da Sebastiano foglio terzo di Antonio lire 3000: se il Computista ritrova la partita scritta, risponde da Antonio lire 3000.

Se Sebastiano in quel giorno vorrà pagare qualche partita, porta nel tempo stesso i suoi biglietti al Computista per non essere obbligato a ritornare o mandare al Banco.

Tutte le lettere di Cambio da 500 lire in su tratte da' Paesi forastieri saranno pagate in Banco. Per esempio: una Cambiale di 2000 lire tratta d' Amsterdam sopra Francesco, di cui Antonio è Portatore, Antonio dee presentar la sua lettera a Francesco, il quale ritrovandola buona-

buona, e volendola pagare, scriverà a tergo della lettera queste parole: *pagate per mio conto in Banco il contenuto oltrascritto. Parigi questo dì...*

Lo stesso giorno Francesco dee portare o mandare per un suo famiglia un biglietto al Banco del tenor seguente.

Fogl. 4. per lire 2000.

Signori Direttori del Banco Reale: pagheranno ad Antonio lire 2000 per valore ricevuto in una lettera tratta sopra di me da Amsterdam. Parigi addì...

Francesco.

Il giorno dietro Antonio dee portarsi al Banco per intendere se Francesco ha pagato, e in difetto userà le sue diligenze.

Se Antonio non vuol confidare la propria lettera di Cambio a Francesco, può darla a quello che tiene i libri e i conti di Francesco per dargliela dopo che sarà stata pagata.

Lo stesso si praticherà per li biglietti a piacere o a tempo, che tengono promessa di pagar qualche somma. Così pure delle Cambiali di alcuni giorni a vista, di uso o doppio uso, l'accettazione delle quali si fa secondo il solito; ma il giorno della scadenza la mattina il Portatore dee mandar ad accettar le lettere di Cambio addossate col *pagare per mio conto in Banco*, e si farà come abbiain detto di quelle a vista. Le Città delle Provincie dove faranno Banchi subordinati al Reale, praticheranno lo stesso; e tutte le Città di simil natura debbono corrispondere insieme per que' pagamenti, che vorrà fare chi tiene credito in Banco. Per esempio: da Parigi Antonio vuol rimettere a Benedetto di Lione lire 6000; Se-

Dizion. Univer. Tom. II.

bastiano vuole rimettere a Giovanni di Lione lire 4000, ed altri simili; si fa nella maniera seguente.

Antonio porterà un biglietto al Banco, che consegnerà al Direttore, o glielo farà avere per persona sicura nella forma seguente.

Fogl. 2. per lire 6000.

Signori Direttori del Banco Reale: pagheranno a Benedetto in Lione lire 6000 per valore in conto. Parigi addì...

Antonio.

Così pure farà Sebastiano per far la rimessa di 4000 lire di Giovanni in Lione.

Quelli che tengono i libri, dopo di aver dato debito ad Antonio e Sebastiano delle somme suddette, e accreditato il Banco della Città di Lione, manderanno una nota ai Direttori, perchè spediscano un foglio a Lione, affinchè sia dato credito a Benedetto di lire 6000, e a Giovanni di 4000; e questo foglio sarà formato nella maniera seguente.

Fogl. 5. per lire 10000.

Signori Direttori del Banco di Lione: pagheranno agli infrascritti.

A Benedetto valore di

Antonio L. 6000

A Giovanni valore di

Sebastiano 4000

Per la somma di lire

diecimila. L. 10000

Parigi addì...

Approvato da un'Ispettore, e sottoscritto da un Direttore.

Avranno cura i Direttori di spedire col primo Ordinario a Lione il foglio sopraccennato, dove l'altro Direttore particolare di questa Città in risposta accuserà la ricevuta di questo foglio, facendo menzione delle somme contenutevi, per le quali avrà dato credito alle persone suddette.

Vedi. { Fogl. 1. conto di Antonio.
Fogl. 3. conto di Sebastiano.
Fogl. 5. conto di Lione.

A Lione si farà il medesimo per coloro che vogliono rimettere a Parigi: v. g. Benedetto di Lione vuole rimettere 2000 lire ad Antonio in Parigi, e Giovanni di Lione lire 3000 a Sebastiano di Parigi; si fa nella maniera seguente.

Benedetto porta al Banco di Lione il proprio biglietto, acciocchè il Direttore ne paghi la somma ad Antonio a Parigi, e lo stesso fa Giovanni acciocchè venga pagata la sua a Sebastiano. Allora col primo Ordinario il Direttore di questo Banco dee spedire un foglio ai Direttori di quello di Parigi formato così:
Fogl. 5. per lire 5000.

Signori Direttori del Banco Reale a Parigi: pagheranno agl' infrascritti.

Ad Antonio valore di
Benedetto L. 2000

A Sebastiano valore di
Giovanni L. 3000

Per la somma di lire
cinquemila. L. 5000

Lione addì... approvato da un' Inspettore, e sottoscritto da un Direttore. I Direttori debbano far accreditare delle somme portate col foglio di Lione Antonio e Sebastiano, dando debito al Banco di quella Città di tutta la somma.

Vedi. { Fogl. 2. conto di Antonio..
Fogl. 3. conto di Sebastiano..
Fogl. 5. conto di Lione.

I Direttori del Banco di Parigi accuseranno a quelli di Lione la ricevuta del foglio, facendovi menzione della somma contenuta, di cui avranno accreditate le persone ivi nominate.

Siccome il Banco Reale si regola

con quello di Lione, e questo con quello, così far dee in tutte le altre Città dello Stato; ond' è che chi tiene conto in Banco, può rimettere in ogni altra Città del Regno senza alcuna spesa o rischio, purchè non ecceda l' importare del credito del proprio conto. Lo stesso pure far si dee dalle Città delle Provincie alle altre dove sono Banchi, i quali debbono spedire simili fogli in ogni luogo, dove i Particolari che tengono conto in Banco, vogliono fare delle rimesse.

I Direttori nelle Provincie dove sieno cotali Banchi, faranno ugualmente il loro Bilancio nel tempo prescritto dal Decreto del Consiglio di Stato di sopra riferito, spedendone la copia ai Direttori di quello di Parigi, sottoscritta dagl' Inspettori e Scontri.

Quelli che tengono i libri, faranno tenuti a spedire ogni sera a chi la desiderasse una nota di tutte le partite, che gli avranno pagate o scritte, o rimesse che avranno fatte per essi nelle Provincie. E per tal effetto si pagheranno ai Computisti da quelli che desiderano di aver questa nota, lire 50 ogni anno, senza che possan pretendere cosa alcuna d' avantaggio, il qual danaio dovrà essere consegnato ai Direttori, che lo divideranno in parti uguali fra i Computisti medesimi.

Per quanto utile che mostrasse subito lo stabilimento de' conti in Banco, il successo però non corrispose alla speranza, anzi al contrario cagionò molte turbolenze nell' interno ed esterno del Regno; e l' Universale temendo di non poter convertirli in Contante, dubitava, che non venissero col tempo sforzati a servire di pagamento di ogni sorta di debito.

E.

Essendo questi inconvenienti paruti più grandi dei vantaggi supposti, ed avendo una breve ma sicura sperienza fatto conoscere, che i Negozianti Francesi non si avvezzerrebbero che con pena ad un tal negozio di scritture, benchè cosl'utile a' loro vicini; S. M. giudicò bene di sopprimere i conti in Banco con un Decreto 26 Dicembre 1720, additando nel tempo stesso degli usi e consumi per le somme che vi fossero state portate.

L' esecuzione di un tal Decreto fece inorgere molti contrasti sul pagamento delle tratte e transazioni fatte in scritture di Banco prima della loro soppressione; il Re per fermarli e prevenirli pubblicò un secondo Decreto dei 21 Gennaio 1721, con cui dopo di avere di nuovo confermato la suddetta soppressione de' conti in Banco, ordinò fralle altre cose: primo che non fosse più permesso in avvenire di dare le suddette scritture in pagamento nemmeno di consenso delle parti, dichiarando però S. M. valide le offerte fatte in giustizia prima della pubblicazione del Decreto precedente: secondo che i biglietti di Commercio ed altri pagabili in scrittura di Banco vecchi o nuovi non venissero più pagati che in specie: terzo che la valutazione delle suddette scritture si regolerebbe riguardo a ciò che perdevano i conti in Banco al tempo della transazione dei suddetti biglietti, e ciò per rapporto alle specie dell' oro e dell' argento, che correivano allora.

Questo Decreto tiene ancora qualche altra disposizione, ma meno importante. Finalmente per terminar del tutto l' affare dei conti in Ban-

co, il Re con un terzo Decreto 14 Febbraio 1721 confermò l'impiego dei detti conti già accennato nel Decreto 26 Dicembre precedente, cioè in rendite vitalizie sopra le tasse e gabelle, in rendite sopra i taglioni ed altre imposizioni stabilite dall' Editto del mese di Agosto 1720; oppure in Azioni reintegrate sulla Compagnia delle Indie: prescrivendo più particolarmente la forma, nella quale i suddetti usi e certificati dei Direttori dei suddetti conti in Banco potessero esser fatti.

I Banchi principali di Francia subordinati a quello di Parigi ch' è il Generale e come il centro degli altri, sono, Tours, Roano, Caen, Lion, Potiers, la Rocella, Limoges, Bourdeaux, Baiona, Tolosa, Monpellier, Riom, Dyon, Perpignano, Orleans, Rems, Nantes, Troya, Amiens, Bourges, Grenoble, Aix, Rennes, Metz, Strasburgo, Lilla, Besanzone e Pau. Evvene ancora qualche altro, ma di minor considerazione.

Banco Real d' Inghilterra.

Al Palazzo degli Speciali ch'è nel Poultry, ritrovasi il Banco d' Inghilterra, che fu stabilito sotto Guglielmo III per somministrare danaio ai bisogni dello Stato, pagando un' 8 per 100 d' interesse: ma il principale non doveva nel principio eccedere un milione e 200000 lire Sterline. Nel 1699 essendo molto diminuito il credito del Banco per essere stato ordinato, che tutto il danaio coniato fosse portato alla Zecca per esservi riformato, fu giudicato a proposito di ristabilire il suo credito coll'aggiunta fattavi di 80000 lire al suo primo Capitale, ed il termi-

ne datogli da prima fu nel tempo stesso prolungato con un'atto del Parlamento fino all'anno 1719. In questa forma accresciuto il Capitale con nuove sottoscrizioni, e queste dovendo essere pagate con tessere o sia biglietti di Banco, egli si ristabilì ben presto, in guisa che in breve tempo i biglietti di Banco che non portavano alcun interesse, passarono per danaio contante, e quelli che portavano interesse, erano stimati più del danaio, cosa che mutò ben presto la faccia degli affari, poichè ristabilito il credito, il danaio girò a condizioni ragionevoli. Dopo questo tempo si accrebbe vieppiù ancora il credito del Banco, e restò prolungato il suo termine. Egli è sotto la direzione di un Governatore e di un Sottogovernatore, che compongono insieme una Comunità.

Il Banco Reale d'Inghilterra tiene gli stessi Uffiziali dello Scacchiere. v. *Scacchiere*. Il Parlamento n'è garante, e questo gli somministra i fondi necessarj per gl'imprestiti che fa per lo Stato.

Coloro che vogliono porre il proprio danaio in Banco, ne prendono dei biglietti, de' quali viene loro pagato l'interesse fino al giorno del rimborso a ragione di un 6 per 100.

Gli Uffiziali del Banco Reale fanno pubblicare di tempo in tempo i pagamenti che deggion fare, ed allora quelli che ne hanno bisogno, vanno a ricevere il danaio. Ciò non ostante è permesso a' Particolari di lasciarvi i loro fondi se giudicano a proposito, continuando loro l'interesse sul piede stesso del 6 per 100 all'anno.

E siccome non vi sono sempre fondi nel Banco per far pagamenti,

coloro che nel tempo che la Cassa è chiusa, hanno bisogno del Contante, trafficano i proprj biglietti a maggior o minor perdita, secondo il credito che queste carte hanno in pubblico; cosa che di ordinario succede secondo le circostanze e il buono o cattivo successo degli affari dello Stato.

Aver un conto in Banco significa avervi dei Capitali, e farsi dar credito o debito secondo che si vorranno pagare i suoi Creditori, o riceverne da' suoi Debitori in danaio di Banco il valore.

Aver credito in Banco vale lo stesso ch'esser scritto sui libri del Banco come creditore: e *avervi debito* è lo stesso ch'esservi debitore.

Aprire un conto in Banco è la prima operazione che fanno i Computisti di un Banco, alloraquando i Particolari vi portano la prima volta i suoi Capitali.

Dar credito in Banco vale lo stesso che addossare sui libri del Banco le somme che vi si portano, e con ciò se ne fa debitrice la Cassa a coloro che vi recano i loro Capitali.

Scrivere una partita in Banco significa far registrare ne' libri del medesimo il trasporto scambievole, che si fa dai Creditori e Debitori delle somme o di porzion delle somme che si tengono in Banco, e chiamasi ancora *Giro di partite*. v. *Giro*.

BANCO in termine di Marina dicesi di quell'alzamento di arena fatto dal mare o da' fiumi, e particolarmente di que' piccoli Banchi, che non sono molto lontani dal Banco grande dove si pesca il merluzzo, del quale se ne parlerà alla voce di *Terra Nuova*. Questi Banchi inferiori in quel sito si chiamano col nome

nome di *Banco verde*, di *Banco nuovo*, e di *Banco piccolo*; quindi è che dicono *bancarsi* a que' bastimenti che vanno sul Banco grande di Terra Nuova alla pescagione accennata, e *esbancarsi* dicono a quelli che son fuori di esso.

Banco dicefi anche a quel luogo, dove stanno i Rematori quando remano.

BANCO DA MERCATANTE. Tavola quadrata coll'orlo, più lunga che larga, su cui viene da' Mercatanti contato e pesato l'oro e l'argento in moneta.

Prefso i Negozianti, Mercatanti e Banchieri d'importanza, il Banco è situato fuori del Camerino, in cui sta lo scrigno, avendo una separazione, che tiene un'apertura, che si apre e si chiude quando si vuole al di dentro, e dove i Cassieri fanno le loro ricevute e i pagamenti.

Di questi Banchi sonovene molti che tengono la lor bilancia pendente al soffitto col sostegno d'un triangolo di ferro con molti pesi di metallo, e con uno particolarmente, che si chiama *marco*. Sono pure forniti di una paletta di metallo per gettar le monete ne' sacchi dopo che son numerate, e tengono le altre cose bisognevoli.

Alcuni si servono di Banchi portatili simili ai precedenti, variando solo nella grandezza, mentre sono assai più piccoli e senza piedi, perchè si pongono sopra una tavola.

BANCO si dice ancora appresso que' Mercatanti, che vendono le proprie merci al minuto, fatti con una tavola molto lunga e stretta senza orli, fermata a basso con alcuni tiratoj, che tengono avanti di se nelle loro botteghe o fondachi, sopra il quale spiegano le lor mercan-

Dizion. Univer. Tom. II.

zie per farle vedere, o per contare il danaio che ricevono.

Banco che alcuni anche chiamano *Loggia*, è molto differente dal Banco de' Mercatanti. Si prende ancora questa voce nel Commercio per un Banco Generale di negoziazione stabilito in qualche Città, come sono in molti luoghi delle Indie, e presso anche gli Europei. In Amadabat ed in Surate vi sono dei Banchi dei Francesi, Inglefi ed Ollandesi, vale a dire i Banchi, dove queste Nazioni fanno il loro traffico particolare.

I Banchi più considerabili che sieno forse stati giammai pel Commercio, erano quelli che aveano le Città Anseatiche una volta stabiliti a Novogrod, in Anversa, a Bergen ed in molte altre Città del Negozio Europeo. Questi erano dunque certe fabbriche costrutte colla maggior polizia, ed aveano per l'ordinario 300 in 400 stanze riccamente mobiliate, che giravano uno spazioso cortile con diversi corridori, gallerie, gabinetti, magazzini e granaj fatti per riporvi e conservar qualunque spezie di mercanzia, che loro venisse portata da' Paesi forestieri. Ogni Nazione avea il suo Console o Giudice particolare con molti Uffiziali e servitori. Tenevano pure delle Scuole e dei Collegj stipendiati per que' giovani, che inviati dai loro Parenti volefiero apprendere la Lingua ed il Commercio. Sussiste ancora alcuno di questi Banchi magnifici; e la Casa degli Osterlini di Anversa, non meno che quella che si chiama *le Cloître* a Bergen e nella Norvegia, erano fabbricate a tal uso nel tempo che la Confederazione delle Città Anseatiche era nel suo lustro maggiore.

I iij

BAN-

BANCOULE. Uno degli Stabilimenti Ingleſi ſulla Coſta di Malabar ſituato al Ponente di Sumatra, la cui aria è cattiva, ed il Paefe ſoggetto ai tremuoti. Evvi una buoniffima Fortezza, ove vengono ſpediti i diſertori e malfattori, e vi ſi caricano due o tre vaſcelli per l'Inghilterra.

BANDA è una lamina di ferro tirata ſottilmente e ſtagnata, il che ſi fa col tuffarla prima nell'acqua forte, mentre per altro eſſendo il ferro troppo liſcio, ſe coſì non ſi faceſſe, lo ſtagno non vi ſi potrebbe ſtendere ſopra ugualmente.

Per giugnere ad imbianchire la Banda o latta biſogna avere dei fornelli e delle ſtufe, nelle quali le materie ſi mantengano calde per iſtemprarvi le lamine del ferro nero; poſcia ſi pongono di nuovo nello ſtagno liquefatto nel crociuolo, e vi ſi laſciano tanto quanto n'è biſogno; ſi ritorna a portar il ferro nelle ſtufe per raffreddarlo dolcemente, affinché lo ſtagno vi ſi uniſca meglio. Biſogna oſſervare però che non ogni ſorta di ſtagno è atto a ſtagnare il ferro, ma fa d'uopo che ſia del più puro: ed allora quando ſi è adoperato a tal ſegno che reſti diminuito alla metà, il rimanente non avendo più qualità ſufficiente, non può più ſervire, e ſi riduce in verga per venderlo ai Mercatanti, che lo adoperano in altre manifatture.

Le lamine della Banda ſono o doppie, o ſemplici, cioè ve ne ſono di più forti, altre di più deboli. Queſt'ultime ſono adoperate dai Ferratori di aghetti ed altri Operaj, e le prime dai Facitori di lanterne, lampade, grattugie da zucchero e da tabacco, e ſe ne con-

ſumano in quantità per iſtoviglie da cucina nelle Armate.

Il Sig. di Reaumur ha fatto molte ricerche ſopra il ferro, e le grandi ſperienze fatte ſu queſto propoſito lo hanno naturalmente condotto all'arte di fare la Banda, ſopra di che ne abbiamo un ſaggio nella Storia dell'Accademia delle Scienze dell'anno 1725.

Queſt'arte è fatta miſterioſa non meno che quella di convertire il ferro in acciaio, e la Francia è ridotta cavarla dalla Germania mal grado due Stabilimenti fatti nel Regno, che ſono decaduti o per mancanza delle cognizioni ſufficienti ſopra il fondo dell'arte, o per altro. L'una era a Beaumont-la-Ferrière nel Niverneſe, l'altra a Cheſney nella Franca Contea, le quali ſuſſiſtertero per molti anni, e ſembra che attualmente fiorirebbero ſe ſoſſero ſtate ſoſtenute da una protezione uguale a quella a cui dovevano la loro origine, cioè al Signor Colbert, perchè e nell'una e nell'altra ſi è fatta della Banda buona e perfetta. Sulla fine della Reggenza ne fu ſtabilita una nuova appreſſo Strasburgo, della quale non ſi fa la riuſcita, e finalmente alcuni meſi dopo nell'Aprile 1725 due differenti Compagnie e due Particolari hanno procurato dei privilegi per alcuni Stabilimenti di ſimil lavoro. Furono queſti accordati alle due Compagnie e ad uno dei Particolari; ma in una ſolamente delle prime ſi ſono incontrati Operaj atti a tale manifattura.

Queſt'arte è riguardata come propria della Germania, e ſi oſſerva eſſer queſto un ſegreto che vi ſi cuſtodisce con gelofia. Ma il Reaumur ne ha ſvelati tutti i miſterj, e l'ha

l'ha reso affai facile, cominciando propriamente dalla preparazione delle lamine per essere stagnate. Egli le suppone molto bene appianate e tagliate in quadro, e tali sono le Bande nere. Alcuni ferri solamente son buoni da ridursi in lamina, ed i più proprj son quelli che col caldo si lasciano stendere facilmente, e che possono batterli a freddo.

Il ferro agro si dee scartare, ed il più dolce e flessibile a freddo non è convenevole; le lamine tanto della nera che della bianca, quantunque sottili, debbono non ostante esser forti con un certo grado di elaterio, laddove quelle di ferro dolce non lo possono avere, anzi riescono quasi simili a quelle di piombo.

La fabbrica della Banda nera, o sia il lavoro di ridurla in lamine di buona qualità non esige alcuna pratica segreta. Inutile riuscirebbe lo spiegare come si cavano queste dalle verghe di un' oncia in circa di quadratura, e come dopo averle un po' appianate, si tagliano in pezzi, si pieghino in due, e finalmente come si facciano in pacchetti composti di 40 lamine, che si battono tutte in una volta sotto un martello del peso di 6 in 700 libbre. Supporremo adunque le lamine del ferro compiute, e che altro non si ricerchi che d'imbianchirle cioè stagnarle, e questo è l'oggetto dell' arte; e ciò che principalmente si dee ritrovare, si è d'imbianchirle con poca spesa. Perciocchè se sene avesse a stagnare un piccol numero senza por mente a ciò che potessero costare, nulla sarebbe di più facile, mentre tutto il ferro ben polito e netto [potendosi anche render tale colla lima] è in istato di

essere stagnato senz' alcuna difficoltà.

Nessuna cosa riesce più semplice quanto stagnar queste lamine se sene tengono poche, altro non ricercandosi che di nettar la loro superficie e ben pulirle; ma in questa guisa costerebbero affai care: lo stagnarle ancora col sale armoniaco le farebbe valere ben più, nontanto per la spesa, che per altro non farebbe molta, ma perchè sovente altera la bianchezza dello stagno attaccato al ferro, e vi fa delle macchie, le quali non pregiudicano punto nelle opere che debbono esser limate o brunito dopo esser state stagnate; ma guasterebbero le lamine, sopra le quali non debbono passare le lime e i brunitoj. Quest' arte adunque ha due parti principali, l'una di render con poca spesa atta la Banda ad essere stagnata, e l'altra di stagnarla bene.

Per ridur queste lamine in istato di ricevere lo stagno, in vece di pulirle a forza de' stropicciamenti di lima, si è pensato di farle stemprare in acque acide per un dato tempo. Queste acque operano a poco a poco ma con minore spesa, cosa che la lima farebbe sul fatto stesso; elleno corrodono la superficie del ferro, ma siccome sene mette tal quantità alla volta da stemprare, quanta se ne vuole, così l'effetto di esse equivale in un'istante a quello di un numero di lime che si volessero far agire. Corrose che sieno a un dato punto, si cavano dall' acqua, si stropicciano colla sabbia per levarne ciò che fosse rimasto nella superficie, ed una donna stropiccia in un' ora più lamine di quello che un' Operaio più spedito ne potesse limare in più giorni.

Il segreto ch'è la base di questo lavoro, si riduce in pulire il ferro nelle acque acide, ed il fine si è di lisciarlo in quelle che costano meno, e che sono nel tempo stesso incapaci di dargli alcuna cattiva qualità. Queste acque si possono cavare dal grano agro, e tutta la pratica nella Germania consiste in acque fatte con segale. Dice il suddetto Reaumur, che n'era stato istruito lungo tempo prima d'incominciare le sue sperienze, e che avendo fatto nell'anno 1710 un viaggio nel Nivernefe espressamente per vedere la manifattura di Beaumont-la-Ferrière, che ancor sussisteva, ma ch'era vicina alla sua decadenza, gli fu parlato col misterio ordinario, ma non gli poterono nascondere che queste acque vi si componevano colla segala. I primi Operaj di questa manifattura erano Tedeschi, ed avevano portata quest'arte dal loro Paese, e quello abbiamo dalle fabbriche di Germania ci fa credere che ancora se ne servano, mentre sospendono le manifatture negli anni di carestia di grano.

Si sa che fra i grani la segala tiene maggior disposizione ad inagrisce. Negli anni che fu troppo cara, si volle impiegare l'avena, ma non ebbe un simile effetto; in una parola ogni sorta di grano può essere impiegato per far le acque da pulire le lamine, ma la segala vi riesce meglio.

La pratica usata si è di riempiere dei tinuzzi o botti di queste acque, nelle quali poscia si pongono i fasci della Banda; e per far meglio inagrire le acque, e perchè abbiano maggior attività, li tengono le botti o tinuzzi nelle stufe, cioè a dire in luoghi vuoti, che d'ordina-

rio non hanno punto di aria, e vi si mantengono dei carboni accesi. Gli Operaj vi vanno due o tre volte al giorno o per cavare le lamine, acciocchè sieno esposte ugualmente all'azione del liquor acido, o per cavarne que' mucchi che sono liscii, o per mettersene degli altri. Questo è un lavoro penoso, e debbono sostenere un calore, che non sarebbe per essi tollerabile, se non vi si fossero accostumati a poco a poco: secondo che il liquore è più agro, e secondo che il calore è più grande nella stufa, le lamine divengono liscie più presto. Vi vogliono almeno due giorni, ma bene spesso di più.

Una tal maniera così faticosa di pulire la Banda non è però la migliore a giudizio del Signor di Reaumur; e ne propone un'altra più facile, e che secondo il suo parere può aver più effetto, come si può vedere nella memoria dell'Accademia sopracitata, alla quale si rimettono i Curiosi per non allungarsi di più in questa materia.

Per altro ordinariamente la nera e la bianca viene da Germania, particolarmente da Norimberga e da Amburgo in barili di abete, che contengono per lo più 300 Bande nere, e 450 bianche. Queste sogliono esser larghe oncie 8 in circa, e lunghe 13, e sogliono valere dalle 62 alle 68 lire al 100.

La Banda poi doppia o sia dalla Croce, il cui barile dee contenere 450 Bande, vale per lo più in Amsterdam 44 Fiorini e mezzo, e la bianca schietta altrettanto, dibattendo pel pronto Contante 1 per 100.

Col nome *Banda raspa* si chiamano in Venezia quelle lunghe fascie di ottone tirate sottili, che si ado-

adoperano in molti lavori. Col nome poi di *Bandoni* chiamano certe altre Bande pure di latta crescenti di misura delle ordinarie, passando le 10 oncie di larghezza, ed essendo di 24 in circa di lunghezza.

Paga la latta in Francia di gabel-la, la doppia 20 lire di quella moneta al barile, e la semplice 10 in ordine al Decreto dei 3 Luglio 1692, e della tariffa coll' Ollanda 21 Dicembre 1739, e questo per la bianca; per la nera poi la doppia paga 7 lire e mezzo, e la semplice la metà giusta la tariffa 1664. Per l' Uscita poi la semplice bianca e nera paga 12 soldi al 100 in numero, e la doppia a proporzione.

In Venezia 1000 libbre grosse di nera, 500 di bianca o sia stagnata, e 300 di raspatà formano un Collo tanto di Uscita quanto di Entrata.

BANDA è ancora un piccolo peso di circa due oncie, che si usa in qualche luogo della Costa della Guinea per pesare la polvere d'oro.

BANDA. Città della Penisola dell' Indo di qua dal Gange e nel Regno di Decan. Ella è forte e considerabile, ed è situata al Nord-Est nove leghe in circa distante da Goa al Levante di Vingrela sul fiume di Deri, che passa in queste due Città.

BANDA. Una delle Isole Molucche, ed è la stessa degli otto gran Governi degli Ollandesi nelle Indie, stando situata a' gradi 4 e mezzo di latitudine Meridionale, e 450 leghe distante da Batavia. Vi andarono gli Ollandesi la prima volta nel 1601, e questa fu uno dei loro primi Stabilimenti nelle Indie. Il primo Forte ch' ebbero, fu nell' Isola di Neira, che viene ancora chiamato il Forte di Nassau. Nel 1609 fecero un Trattato cogli Orancesi o Signori di que-

ste Isole, col quale questi ultimi si obbligavano di spedire tutte le loro noci moscate e macis al Forte di Nassau, ed i concederle ai Commissionarj della Compagnia ad un prezzo convenevole, ed i primi dall' altra parte si prendevano l' assunto di proteggerli e difenderli contro ai Portoghesi.

Essendo stato questo Trattato malamente eseguito coll' insulto de' Banchi Ollandesi, ed uccisione de' Commissionarj, e quel ch' è più, passato altrove il Commercio delle noci moscate col consenso degli Orancesi; dopo alcune ostilità di ambedue le parti, che durarono per qualche anno, si fecero due Trattati, l' uno del 1616, e l' altro nell' anno seguente, i quali a sollecitazione degli Inglesi allora in guerra cogli Stati Generali delle Provincie Unite, non furono ugualmente osservati.

Finalmente la pace fralle due Nazioni di Europa essendosi nel 1619 conchiusa, pensarono gli Ollandesi l' anno dietro di vendicarsi degli Orancesi di Banda, ed avendo offerto agl' Inglesi di dividere la conquista delle Isole, sul rifiuto di questi attaccarono Banda nel mese di Marzo dell' anno 1621, e sforzarono gl' Isolani a dimandar grazia colla cessione delle loro Città, Forti, arme ed Isole, e a riconoscere che queste Isole appartenevano agli Ollandesi tanto per lo dritto di conquista quanto per cessione.

Dopo questo ultimo Trattato gli Ollandesi ne sono in possesso, e sostengono, che debbono appartenere loro di dritto per lo rifiuto degl' Inglesi di prender parte in questa conquista, mentre giusta il Trattato 1619 dovevano fare con esso loro il Commercio delle Molucche, di Ban-

da e di Amboina in comune, e nelle Piazze comuni, ed ambedue le Nazioni. Per assicurarsi il Negozio delle noci moscate e del macis fecero innalzare dei Forti nelle Isole di Banda, e per accrescere, popolare e coltivare i terreni li divisero in orti e giardini, distribuendoli agli Olandesi che vi sono stabiliti a proporzione degli schiavi che tengono, obbligandoli a piantare annualmente un dato numero di alberi di noci moscate, e di portare al Banco tutta la raccolta delle noci e del macis, ove la Compagnia paga loro il macis in ragione di soldi 18 in circa de' nostri alla libbra, e le noci poco meno di soldi tre. Sonovi ancora dei Mori, a' quali fu distribuita qualche porzione di questi terreni sul piede stesso degli Olandesi.

Tutta questa Isola non meno che le altre si mantiene coi viveri, derrate e mercanzie che le vengono spedite di Batavia, non essendo proprio che per le noci moscate questo terreno. Vi si fa qualche consumo di stoffe, tele ed altre manifatture di ferro e di rame, che vengono comperate dagli Olandesi abitanti, e soldati, non meno che dagli Isolani naturali.

BANDECHE. Con un tal nome chiamasi nella Francia una specie di tavolinetto coi piedi, o senza, su cui si serve il caffè, il tè, e la cioccolata. *v. Cabaret.*

BANDER ABASSI. *v. Bender Abasi.*

BANDER CONGO. *v. Congre.*

BANDER ERIC. *v. Congre.*

BANDERUOLA. Così chiamasi un piccolo stendardo in forma di bandiera esteso più in lunghezza che in larghezza.

In Francia nel Negozio delle legna d'abbruciare e del carbone la parola *Banderolle* significa una piccola tavoletta di legno, o di lamina di banda, quadrata, lunga, sulla quale sta incollata la tariffa del prezzo di queste spezie di mercanzie secondo è stata regolata dal Prevosto de' Mercatanti e Schiavini.

L'Ordinazione Generale della Città di Parigi del mese di Dicembre 1672 *cap. 19. art. 3.* vuole, che i Capi Giurati Misuratori delle legna distribuiti su i Porti debbano apporre ogni giorno avanti l'ora della vendita ad ogni carico o battello di legna d'abbruciare delle Banderuole contenenti il prezzo di ciascheduna spezie, e sieno levate ogni sera.

Secondo la medesima Ordinazione *art. 5. cap. 21.* i Misuratori Giurati del carbone sono tenuti di porre ogni giorno a ciascun battello di carbone ch'è in vendita, e nelle pubbliche piazze dove si fa lo spaccio di tali mercanzie, una Banderuola, facendo menzione della tassa, che n'è stata regolata dal Magistrato della Città.

I Prevosti dei Mercatanti e Schiavini sono quelli che danno le Banderuole ai Misuratori Giurati di legna, e a quelli del carbone.

BANDIERA o Insegna di un vascello è una spezie di drappo grande, che s'innalbera sulla poppa di un naviglio servendo a distinguerlo e a contrassegnarne la Nazione di cui egli è. Sonovi delle Bandiere di partenza, delle Bandiere di configlio e parecchie altre, e vengono ora con questo nome, ora con quello di *Paviglione* chiamate.

Tengono generalmente varj colori, ed hanno diverse arme secondo

do i Principi e le Nazioni differenti, essendo tagliate in varie guise per distinguere il rango che tiene nella Flotta ogni vascello, o quello dell' Ufficiale che vi comanda.

Il Paviglione mercantile è la Bandiera che distingue un vascello di mercanzia da un vascello armato in guerra. L' Ordinazione della Marina di Francia nel 1689 comanda, che la Bandiera o Insegna della poppa dei vascelli mercantili Francesi sia di color turchino con una croce bianca attraverso, e principalmente l' Arme del Re, o altradistinzione, che si giudicasse a proposito, purchè non sia del tutto bianca.

Oltre il Paviglione de' vascelli mercantili pongono alle volte agli alberi di artimone delle piccole Bandiere colle Arme della Città o del luogo, in cui il Capitano fa il suo domicilio ordinario, ed all' albero dinanzi le Arme delle Città e luoghi ove dimorano i noleggianti.

Non solamente i vascelli mercantili delle Nazioni più possenti di Europa, che fanno il Commercio del mare, come Veneziani, Francesi, Olandesi, Spagnuoli ec. hanno le Bandiere che li distinguono dai vascelli di guerra, ma eziandio tutte le Città Anseatiche, e quelle che sono situate sull' Oceano Germanico nel Nord e nel Mar Baltico tengono le proprie; tali sono fra queste Amburgo, Embden, Brema, Berghen, Lubeca, Danzica, Conisberg, Elbinga, Strabsund, Stetin, Riga, Revel ed altre, delle quali tutte si veggano le figure alla Tavola III, ove sene rappresentarono molte proprie di quasi tutte le Nazioni.

Spigar Bandiera significa innalberare il Paviglione, col quale si

vuol far conoscere un vascello, e adoperarsi il bianco allorchè si vuol trattare o aver pratica ne' luoghi nemici o sospetti, e così pure quando si dimanda quartiere, e che si arrende a' vascelli da guerra corsali o armatori.

Aver Bandiera in Venezia si dice di coloro che restano vincitori nelle Regatte, perchè riportano alcune banderuole di vario colore in segno di vittoria. v. *Regatta*.

BANDIERE, lo stesso che vietare il Commercio di qualche mercanzia, o il valersi di qualche specie di moneta.

BANDITO significa tutto quello che viene proibito dall' autorità del Sovrano. Le stoffe, tele ed altre mercanzie forastiere, che sono vietate o bandite, sono soggette al Fisco, ed alcune ancora ad esser consegnate alle fiamme.

BANDO. Decreto, Legge, Ordinazione notificata pubblicamente a suon di tromba. Usasi ancora questo termine per condannazione all' esilio o alla morte, e talora per esilio assolutamente, perchè i banditi e condannati si pubblicano per Bando.

Bando dicesi ancora ad una proibizione fatta dagli Editti, Ordinazioni e Dichiarazioni de' Magistrati e Giudici, a' quali appartiene la cognizione di esporre in pubblico, e di servirsi nel Negoziato di certe specie d'oro, d'argento, ed rame. v. *Moneta*. Dicesi ancora delle proibizioni fatte dalla stessa autorità di fabbricare, vendere o portare alcune sorte di stoffe, dorature e simili, come sono in Venezia i panni forastieri ed altro.

BANDOLIERA. Sorta di tracolla che pongono armacollo dalla sinistra alla destra. Serve questa ai soldati

dati a cavallo per tenervi appese le loro carabine o moschetti. Ma propriamente si dice di quella traversa di cuoio, nella quale vi sono certe fiaschette di latta od altro per tenervi la polvere, ed altre munizioni necessarie, che tengono i Fanti in guerra ed anche i Cacciatori. L' Ordinanza di Francia nel 1687 pone queste Bandoliere nel numero delle mercanzie di contrabbando, che sono vietate d'uscire dal Regno.

BAGMER. Sorta di ciambellotto apparecchiato e lustro, di cui se ne fabbrica qualche poco in Amiens. *v. Ciambellotto.*

BANIANI. Sorta di popoli Indiani sparsi per tutta l'Asia, per le mani de' quali passa quasi tutto il Commercio, che vi fanno gli Europei. Sono eglino della terza setta della Religione dei Gentili nelle Indie. Questi unitamente ai Cinesi sono i maggiori Negozianti delle Indie stesse, ai quali si possono aggiungere gli Ebrei ed Armeni, che vi sono sparsi da per tutto: ma dai Baniani si fa il Commercio più grande in tutta la Penisola di qua dal Gange, e sono molto atti e scaltri nel Negozio. Quello dice il Furetiere di essi, riguarda quasi tutte le sette degl' Indiani o Gentili, e l'ha cavato da una Storia molto infedele fatta da un' Inglese. Si possono unire agli Armeni ed Ebrei per la sperienza ed abilità loro in ogni sorta di negozio.

Molti ve ne sono nella Persia particolarmente in Ispaan e Bender-Abbas; ed i principali sono ricchissimi, ma le loro dovizie non li trattengono dall' occuparsi in negozj meno importanti, ed anche più fordini, purchè guadagnino un solo

soldo. La maggior parte sono Senzali, e le principali Senserie delle Compagnie di Francia, d' Inghilterra, e di Olanda passano per le mani di questa Nazione. Del resto sono molto fedeli, e tengono quasi sempre in proprie mani i fondi, e la Cassa di queste Compagnie.

Costituiscono ancora il Banco, e non vi è luogo nelle Indie Orientali, pel quale non si possano dare delle lettere di Cambio. Tengono ancora una spezie di Cassa degl' imprestiti, in cui si può depositare il proprio danajo, colla facoltà di levarlo a piacimento.

BANILLA. Così chiamano gli Spagnuoli quella stessa droga, che noi diciamo Vaniglia. *v. Vaniglia.*

BANTAM. Città Capitale e la più potente dell' Isola di Java nelle Indie, situata 25 leghe in circa lontano dall' Isola di Sumatra, al piede di una Montagna, dalla quale scaturiscono tre Fiumi, due de' quali ne bagnano le mura, ed il terzo ne passa attraverso, ma per essere poco fondi non sono navigabili. Questa Città ch'è molto grande, ha le porte deboli, che ad uno sforzo di leva anderebbero a terra; però tale è la cura di ben guardarle, che alcuno non può accostarvisi senza che se ne avvegghino. Non ha bastioni, nè torri, ma in vece vi si fanno dei tavolati a tre piani, ne quali la spesa è assai grande. Le mura che sono di pietra cotta della grossezza di tre piedi in circa, non hanno alcun terrapieno, ancorchè sieno fortificate. E' ripiena di alberi di cocco, e non vi è casa che non ne coltivi parecchi. Queste case sono molto male costrutte di paglia e di canne sopra pali della forma di quelli di Acem. Gli Abitatori compongono

no il tetto con foglie di cocco, e rinchiudono il corpo della stanza con cortine per godere dell'aria, di cui abbisognano in un clima, in cui eccessivo riesce il calore. I magazzini sono di pietra per la conservazione delle mercanzie coperti di paglia, e per guardarli dal fuoco ch'è frequente, coricano molti grossi alberi sul tetto coprendoli di sabbia, af fine che il fuoco non vi penetri. Gli appartamenti sono separati da quelle grosse canne, che chiamano *Bambu*, tagliate così sottilmente che un solo cavallo può portare da far le camere di una casa. Tre sono le strade principali, e finiscono al Palazzo del Re chiamato *Placebam*. La prima da questo Palazzo s'incammina al Porto; la seconda verso la Porta ch'è dalla parte della Campagna, dimorandovi gli schiavi ed altri dimestici del Re; e la terza alla Porta ch'è al piede della Montagna. Nessuna di esse è selciata, ma essendo coperte di sabbia vengono a riuscir così comode come se lo fossero. I canali che dividono la Città in molti luoghi, sono assai fucidi, perchè la corrente del fiume non è sufficiente per tirarli dietro e purgar le lordure che conduce seco, e che vi sono gettate, onde corrompendosi l'acqua, vi si formano dei marassi, che infettano l'aria. Non avvi persona di qualità, che nella casa non tenga la sua Moschea, sull'ingresso di cui si ritrova un cortile quadrato, ove sta il Corpo di Guardia, perchè tutti i Signori ne tengono dieci o dodici per ciascheduno, e danno udienza sotto una capannuccia coperta di canne o di foglie di cocco. In un'angolo di questa corte sta la Moschea, ove sul mezzogiorno fan-

no le loro orazioni, e vicini ad essa il Bagno in cui si purificano. Entrando nel corpo della stanza si ritrovano dalle due parti di uno stretto viale molte piccole nicchie, in cui stanno gli schiavi, che vegliano per la conservazione del loro Padrone, essendo sempre da temere che possa esser ucciso da' suoi nemici. Evvi una gran Moschea comune presso al Palazzo Reale ad un lato dell'Arsenale e della Scuderia. La Città è divisa in molti quartieri, de' quali ciascuno tiene una persona d'autorità che vi comanda in tempo di guerra, e che ha l'incumbenza del buon governo. Non avvi strada o cantone, in cui non vi sieno postate guardie, e dopo che il Sole è tramontato, si levano tutte queste guardie, e fanno fermare tutte le barche passaggere, acciocchè alcuno non vada fuori di notte per que' contorni. Dicono molti ancora che tengano un tamburo di una smisurata grandezza, grosso come una botte di Germania, che vien da loro chiamato *Fulmine*. Questo stromento serve ad essi di campana, su cui danno diversi colpi con una mazza di legno la mattina, a mezzo giorno, la sera, e quando vogliono mettersi sull'arme. Il Re di Bantam professa il Maomettismo, e fa osservare una regola ammirabile nel Commercio; cosa che sostiene il di lui splendore; I Gufurati, Malaiesi, Bengalesi, Abbissini, Cinesi, Portoghesi ed Ollandesi dimorano fuori della Città, essendovi tre gran Bazzarri o Mercati, in cui tutti i Mercatanti non mancano di ritrovarvisi ogni giorno. Il Gran Bazaar o Mercato è situato verso la parte Orientale della Città, e serve di ricettacolo

ai Forastieri, come Portoghesi, Arabi, Turchi, Cinesi, Pegnani, Malaiesi, Gufurati, Malabaresi ed altri Indiani, che vi si trovano dallo spuntare del giorno fino tre ore prima della metà, dopodichè vanno a dare gli ordini necessarj ai loro affari. Il secondo Mercato è dinanzi alla gran Moschea, ch'è separata da una palizzata, e si vende in questo Mercato ogni sorta di derate, e dura fino a tre ore prima del mezzogiorno, e poscia si apre quello ch'è dirimpetto al Palazzo del Re, in cui si vendono viveri di ogni sorta, e qualche poco di pepe che gli Abitatori spacciano coi Cinesi. Non avvi uomo in questa Città, che non abbia tre o quattro mogli, ed alcuni ancora fino dieci e dodici, senza computare le concubine, che seguitano le legittime nell'uscire che fanno, cosa che succede di rado. Allora ognuno fa loro corteggio, ed il Re stesso non vi suol mancare, riconoscendosi quelle di qualità dal loro seguito, mentre sono tutte addobbate in una stessa maniera, cioè di una giuppa di tela di cotone o di seta, che sta loro dinanzi dal seno fino alla metà delle gambe. Non tengono calzettedi sorta, e vanno colla testa nuda, tenendo i capelli annodati nella sommità del capo in forma di *soupè*. Allora quando si ritrovano a nozze, od altra pubblica assemblea, hanno una corona d'oro, e le dita e le braccia cariche di braccialetti e di anelli. Sono di molta nettezza, e non passa giorno in cui non si lavino tre o quattro volte. I figliuoli vanno nudi, eccettuate le fanciulle, che tengono coperto con una placa d'oro e d'argento ciò che non è permesso al rosore di far ve-

dere. Si maritano nell'età di otto nove e dieci anni per liberarle dai disordini, che sarebbero inevitabili in quel clima, ed anche per cagione che il Re viene subito in possesso di que' fanciulli, i cui Genitori morendo li lasciano in una tenera età, e li rende subito schiavi unitamente colle femmine e dimestici, che appartenevano al morto.

La dote che danno que' popoli ad una figlia di qualità, consiste in ischiavi dell'uno e dell'altro sesso, e in una data quantità di piccoli pezzi di moneta, ch'è considerabile allora quando ascende fino a trecento mille, che fanno incirca 180 lire delle nostre. Il Magistrato della Città tiene il suo tribunale nella Corte del Palazzo Reale quattro in cinque ore dopo il mezzogiorno fino alla notte. L'accusatore e il difensore vi trattano le loro cause, e non avvi che un solo supplizio per le criminali, attaccandosi i rei ad un pato, ed uccidendoli a pugnalcate. I Forastieri hanno il privilegio di riscattarsi dalla morte contentando la parte avversaria, purchè non abbiano ucciso con vantaggio e a sangue freddo. Il Consiglio del Re si unisce per li pubblici affari allo splendor della Luna sotto un grosso albero, e vi si ritrovano alle volte fino a cinquecento persone, che non si dipartono se non quando ell'è tramontata. Dormono fino all'ora del pranzo, dopo di che i Consiglieri di Stato danno udienza a coloro che tengono affari da proporre al Consiglio. Allora quando vi si ritrova il Re, si pone esso nel mezzo di due o quattro de' suoi principali Ministri, e propone tutto ciò di cui desidera averne il parere dal Consiglio, oppure lo fa pro-

pro-

proporre dal Governatore della Città. Si chiamano al Consiglio di guerra i 300 Capitani, de' quali sono composte le Armate, e che si levano dalla Città stessa. Tengono una regola particolare pel fuoco allorchè si appicca alle case loro, essendo le donne sole impiegate per estinguerlo, e frattanto gli uomini stanno sull' arme per impedirne lo spoglio. Le persone di qualità quando vanno alla Corte o per la Città, si fanno portar dinanzi una pica ed una spada in un fodero di velluto nero, e con questo contrassegno di grandezza obbligano ognuno a dar luogo e a ritirarsi, ponendosi a ginocchio finchè sieno passate.

Si vestono d' ordinario di una stoffa di seta con un turbante di tela fina di Bengala, ed alcuni portano delle casacche di velluto nero, rosso, chermes, o scarlatta senza mai lasciar di mettersi il pugnale nella cintura. Reputasi a disonore l' andar colle scarpe per la Città, e perciò vanno coi piedi nudi seguiti da un grosso numero di schiavi.

Quanto al Commercio di Bantam, prima che gli Europei entrassero nell' Oriente, era già una delle Città le più mercantili delle Indie; gli Arabi, i Turchi, i Mori, i Cinesi, e quasi tutte le Nazioni dell' Asia vi mandavano i loro vascelli, e i Portoghesi vi hanno fatto anche un buon Commercio, ma non vi fecero stabilimento.

Gl' Inglese furono prima degli Europei quelli, a' quali fu concesso un alloggio in questa Città; così pure il loro Commercio fiorì per lungo tempo. Vi si stabilirono poi anche gli Olandesi, ma si fecero meno amar degl' Inglese. Prima però que-

ste due Nazioni facevano il loro Commercio a bordo de' vascelli, e quasi sempre andando a terra provarono ben tosto la barbarie e l' infedeltà di quest' Isolani.

Fino nel 1666 durò almeno all' esterno una molto buona corrispondenza fra gl' Inglese ed Olandesi, ma allora questi ultimi avendo dato qualche indizio di gelosia, e avendo fatto un' affronto alla bandiera d' Inghilterra, Carlo II che ne avea domandata soddisfazione, e non l' avea ottenuta, si unì colla Francia nella guerra, che Lodovico XIV fece nel 1672 cogli Stati Generali delle Provincie Unite.

Ma la pace avendo riunito gli animi in Europa, le due Nazioni si riunirono anche nelle Indie, e finalmente essendosi presentata agli Olandesi una felice congiuntura di rendersi Padroni affatto del Commercio di Bantam, se ne profittarono escludendo da questa Città gl' Inglese, e tutte le altre Nazioni di Europa, alle quali non permettono in alcun modo di por piede a terra in Bantam, benchè quando non sono in guerra, le ricevano cortesemente a Batavia.

Una gelosia di Stato fu motivo di questa rivoluzione, poichè il Sultano Agan Re di Bantam avanzato in età e fianco del governo, lo rinunziò a Sultan Agn suo figliuolo; e questo nuovo Re maltrattando i suoi sudditi, e disprezzando i consigli di suo Padre, il vecchio Re dovette ripigliar le Insegne Reali, e con un' Armata di 30000 Indiani venne ad assediare Agn nella Fortezza di Bantam, dove abbandonato quasi da tutti erasi ritirato il Giovane Reale.

Allora gli Olandesi prefero parte

te nei litigj dei Principi Indiani, e furono chiamati in foccorfo del Re affediato. Tre mila uomini di truppe regolate, comandate da Martino Uffiziale Francese di grande riputazione a Batavia, calarono felicemente, e dopo un sanguinoso combattimento posero in fuga l'Armata del vecchio Re.

Questo felice successo però fu fatale tanto al vincitore che al vinto, avendo ambidue perduta la libertà, mentre i soli Ollandesi ebbero il vantaggio della vittoria, per mezzo della quale restò ad essi il possesso della Fortezza di Bantam, impadronendosi di quella e della persona ancora del Re giovane; lasciarono con tutto ciò ad esso lo Stato, non facendosi cosa alcuna senza il suo nome, tenendo guardie, un Palazzo ed un Serraglio, finchè suo Padre posto subito in arresto a Bantam, e poi per sicurezza maggiore spedito a Batavia, fu trattato veramente da prigioniero, e privato di quasi tutti i comodi della vita.

Dopo un tale avvenimento cangiò faccia tutto il Regno, e la Città di Bantam; e gli Ollandesi che avevano poste a sacco le Fattorie e i magazzini degli Europei stabiliti in questa Capitale ripien di gran ricchezze particolarmente degl' Inglese, interdissero col nome del Re giovane l'ingresso ad ogni altra Nazione di Europa, restandone soli possessori, non meno che del Negozio che vi si facea, che allora non era inferiore a quello di Batavia.

Non avvi luogo nell' Isola di Iava dove i rinfreschi costino meno quanto a Bantam. Quelli di Iava che nell' arrivo de' vascelli ne portano in quantità, si contentano di ri-

cevere in pagamento delle spille; degli aghi, dei piccoli coltelli ed altre merci minute.

Gli Europei hanno perduto questo bel comodo dopo che gli Ollandesi si sono impadroniti della Città, non permettendo loro di prendere i rinfreschi, rimettendoli a Batavia, come fecero nel 1685 ai vascelli Francesi che portavano a Siam il Cavalier di Chaumont Ambasciatore di Francia.

In Bantam non corre altra moneta che di rame coniatà col marchio del Re; ed i Caxas della Cina anche qui hanno un gran corso, come pure le altre spezie d'argento di monete forastiere.

Prima che gli Ollandesi si fossero impadroniti di Iacatra, Bantam serviva loro come al presente Batavia, standovi un Presidente o Direttore Generale della Compagnia per lo scarico e carico de' loro vascelli, dadove partivano gli ordini e le istruzioni pegli altri Banchi, e dove tutti i Commessi mandavano i loro conti e libri.

BAN-VIN, e **BAN-d'Aoust**. Così chiamano in Francia un privilegio o dritto, che si concede ai Signori di vendere il vino delle loro possessioni finchè dura il tempo determinato dalla consuetudine e da' loro privilegi ad esclusione di tutti gli altri che dimorano ne' contorni de' loro Feudio Signorie.

Il Furetiere nel suo Dizionario pretende, che queste esenzioni di *Ban-vin* sieno anteriori al primo di Aprile 1560, e che i vini debbano esser venduti nella propria casa del Signor del luogo, e non altrove.

Si estende questo dritto in molti luoghi della Francia, non solamente ai vini ed altri liquori, ma
ezian-

eziandio alla carne de' buoi, vacche, porci, ed altri simili animali, che vengon nodriti nei cortili di questi Gentiluomini.

BANZA. V. *S. Salvador*.

BARABINSOI BARABINSCHIE BARABINSOI. Popoli della Tartaria nel Regno della Siberia, dove occupano una Provincia intorno il Lago di Barabà o di Jamisch. Dicono che costoro abitino in un deserto chiamato da alcuni *Barablu*, dove nella maggior parte del Verno vi soggiorna un' Orda de' Tartari, che per tal motivo chiamansi dai Russiani Barabinschi, i quali poi nella State si disperdono lungheffo il Tara ed altri fiumi. Sono Pagani, e menano una vita cotanto miserabile, che sembra che possianfi con più ragione paragonare a delle bestie che ad uomini. Nelle loro abitazioni, che sono eaverne con una sponda di pertiche di circa due braccia di altezza, e coperte di paglia, hanno un piccolo Idolo di legno sotto umana figura. Sta egli in un piccolo armario incamisciato per così dire di cencj, e di quasi un braccio di lunghezza. Lo chiamano essi *Schaitan*, e gli promettono un berrettino od un collarino, quando egli loro procacci una caccia vantaggiosa. Il loro mangiare consiste in pelce secco e farina così asciutta, bevendo della neve squagliata, perchè non possono in questo deserto aver acqua. Tengono essi bestiame, quando si eccettuino i cavalli che vanno a cercar i loro pascoli nelle selve sotto la neve. Sono molto amanti del tabacco, e per poco che loro sene regali, si può sperare di ricevere da essi in contraccambio tutto quello di cui si teneffe allora bisogno. Non fanno questi popoli alcun caso

Dixion. Univer. Tom. II.

sopra il danaio, e i loro abbellimenti, le loro berrette, e i loro calzoni sono fatti di ogni sorta di pelli unite e rappezzate insieme. Guariscono le loro piaghe in una maniera del tutto particolare accendendo della miccia, lasciandola ardere sulla piaga, tollerando cotesti dolori con grande insensibilità: pagano annualmente un tributo all'Imperator della Russia, non meno che al Cantusch. E' cosa verisimile che questa Nazione tragga l'origine dagli Ostiachi, che abitano ordinariamente lungo l'Oby, e c'è chi favorisce questa opinione asserendo, che il culto del loro Idolo *Schaitan* è comune a questi due popoli. Nel discendere l'Irti al di sotto di questo Lago Jamusova o Barabà si ritrova sulla piccola Riviera di Tora la Città di Tora, ultima Piazza di frontiera del Zar, della Costa degli Stati di un Principe Calmucco nominato *Bustuan*.

Gli Abitanti di questo Paese si chiamano Barabinschi, e si stendono dalla Città di Tora al Levante fino all'Oby dirimpetto alla Riviera di Tom, e della Città di Tomscoi. Si attraversa questo Paese di Barabà nel Verno e nella State, ma nel Verno principalmente, in cui l'Oby non è navigabile da Surgut a Narum, in guisa che i Viaggiatori sono obbligati a passare da Tomscoi e Iemiscoi per andare nella Siberia. Questi Barabinschi, che sono una spezie di Calmucchi, pagano tributo a S. M. Zariana, e al Principe Bustuan.

Tengono tre Capi o Taïschì, che ricevono i dritti impossibili loro, e fanno tenere al Zar la parte dovutagli; il primo nella Città di Tora, il secondo nel Castello di Teluva, ed il terzo in questo di

K

Culem-

Culembà, e ciò tutto in pellami. Questo è un popolo feroce e bellicoso, che abita in capanne di legno come i Tartari della Siberia. Non adoperano fornelli, ma cammini o sieno tubi, per li quali fanno uscire il fumo, chiudendoli allorchè il legno è ridotto in carbone per conservarne il calore, e li riaprono quando è passato. Abitano in alcune spezie di Villaggj sotto alcuni alloggi nella State, ed in capanne ben chiuse nel Verno. La coltivazione de' terreni è in uso fra loro, seminando dell'avena, dell'orzo, del faracino ec. non essendo portati in alcuna maniera per la segala, ma nulla ostante non rifiutano il pane offerto loro; in fatti però lo fanno macinare con molto disgusto e contra il loro animo, rifiutandolo il più delle volte. Usano in vece di pane dell'orzo mondato, che fanno roventare in una caldaia di ferro ardente fin tanto che divenga duro come una pietra, e poi lo mangiano nello stesso giorno. Fanno eziandio della farina di *Sarana*, o di cipolle di giglio giallo, di cui ne compongono siroppo, e beono una certa acquavite distillata fatta di latte di cavalla, che nominano *Cumis*, e del Carazà, ch'è una spezie di tè nero recato loro da Bulgari. Non hanno altre arme che un arco e delle frecce come il restante de' Tartari, e 'l loro bestiame consiste in cavalli, cammelli, vacche e pecore, ma non tengono porci di sorte. Ritrovansi in questo Paese ogni sorta di pellami, cioè di martoro, schillatolo, ermellino, volpe ec. **Estendesi da Tora fino all'Oby, e non tiene montagne, ma è ripieno di cedri, di scope, di abeti, e di boscatie, e attraversato da molti**

ruscelli, de' quali l'acqua è chiara come il cristallo. Vestonsi tanto gli uomini che le donne all'usanza dei Calmucchi, e vien loro permesso il tener tante mogli quante ne vogliono. Allora quando vanno alla caccia ne' boschi, vi portano il loro *Schaitan*, ch'è un'immagine di legno intagliata semplicemente con un coltello, e coperta di stoffa di colori differenti sulla foggia delle donne Russiane. Questa è rinchiusa in una scatola, e le offrono le primizie della loro caccia senza distinzione, e allora quando la preda va bene, collocano il loro Idolo in un luogo più elevato della loro capanna nella sua scatola, e la coprono dei pellami più belli in ricognizione del bene che loro ha procurato, essendo persuasi che commetterebbero un sacrilegio col levarli, o col servirsi in altri usi.

BARACANE. Drappo di lana che non è spinato nè a righe, ma viene ad essere una spezie di ciambellotto di un cordolo più grosso dell'ordinario. Si adopera questo in moltissimi usi per vestirsi, come per far dei tabarri, dei rodengot, ed altro per difendersi dalla pioggia.

Questi Baracani si tessono e si lavorano in un telaio a due calcole colla spola nella guisa degli altri ciambellotti e tele. La trama che si adopera, dee esser semplice, ritorta e filata sottilmente; l'orditura poi dee esser doppia, ed anche a tre grossi fili, vale a dire che ogni fil di orditura sia composto da tre fili ritorti insieme. Per ordinario questi drappi sono quasi tutti di lana, eccettuatine alcuni, che alle volte fanno col mettervi del canape.

Sonovi dei Baracani, la lana de' quali è tinta avanti di esser posta nel

nel telaio, e questi diconsi *Baracani tinti in lana*. Trovanfene ancora di quelli, che lavorati di lana bianca sono poscia tinti di rosso, di nero, di oscuro ec., che chiamansi *tinti in pezza*, a motivo che non sono tinti se non dopo esser stati tirati giù dal telaio.

Questi drappi non vengono folati, ma si fan bollire solamente per due o tre volte nell' acqua pura levati che sono dal lavoro, per impedire che non si aggrinzino e si ritirino in se, e questo chiamasi *farli passare per bollimento*; dopo di che vengono posti sotto il soppresso, acciocchè riescano ben fissi. Ciò fatto li dispongono in rotoli schiacciati, puntati alle due estremità della pezza con ispago sottile per poi esitarli.

Per conoscere se una pezza di Baracane sia buona, deesi osservare che sia ben battuto, di un cordolo seguente, e così fisso che le gocce di acqua cascandogli sopra non passino il rovescio del drappo.

Le Città che lavorano in maggior copia di questi Baracani, sono Valenciennes, Lilla, Abbeville, Amiens e Roano.

I Baracani che fabbricansi a Valenciennes, sono i più stimati, e sono lavorati di lana schietta tanto in trama, quanto in orditura. L' altezza ordinaria di questi è di due terzi di Alla, e la pezza lunga 23 Alle misura di Parigi.

Quelli di Lilla sono istessamente di lana schietta, e dell' altezza e lunghezza de' sopradetti, ma degradano però in bontà e qualità.

In Abbeville ne fabbricano di quasi simili a quelli di Valenciennes, sia per la materia di cui vengono lavorati, sia per l' altezza e lunghezza loro, cosicchè ordinariamente si chiamano *Baracani alla ma-*

niera di Valenciennes, ma nulla ostante sono inferiori nella bontà e finezza a quelli. Nulla eziandio differiscono quelli di Amiens a queste due ultime spezie di Baracani.

I primi che si chiamano *bassi*, non hanno che sola mezz' Alla di altezza, e 21 Alla di lunghezza. Questi sono somigliantissimi ai ciambellotti di grosso cordolo, cosa che fa talvolta che si chiamino con tal nome, ed anche con quello tratto dal Francese di *Grogani*.

I secondi che si chiamano *alti*, hanno tre quarte di altezza, e tutta la pezza non ha che 23 Alle di lunghezza. Per lo più i Baracani che si lavorano in Amiens, sono bianchi per esser poi tinti di varj differenti colori. Quelli di mezz' Alla di altezza si purgano per lo più nell' acqua coi piedi per farli poi bollire e tignere.

I Baracani che si fabbricano in Roano, sono i più inferiori. Ne fanno così di due sorte, gli uni tutti di lana tanto in trama che in orditura, e gli altri coll' orditura di canapa, e la trama di lana. L' altezza di ambidue è simile, cioè di due terzi, e la lunghezza della pezza di 23 Alle.

L' articolo decimo nono del Regolamento generale delle manifatture di Francia del mese di Agosto 1669, e il Decreto del Consiglio dei 19 Febbraio 1671 hanno regolato e stabilito di qual lunghezza ed altezza esser debbano i Baracani, benchè paresse da queste Regolazioni, che le lunghezze dei medesimi non sorpassassero le 21 e 23 Alle, ovvero 40 braccia delle nostre in circa, come pure le manifatture che sogliono fabbricare dalle 37 in circa alle 73 braccia delle nostre.

Le gabelle di Entrata che pagano in Francia i Baracani, sonodifferenti le une dallealtre secondo i varj luoghi, da' quali essi vengono.

I Baracani di Ollanda pagano 5 lire di Francia ogni pezza di 22 Alle, e non possono entrar che per Cales e S. Valery giusta il Decreto dei 8 Novembre 1687, e 3 Luglio 1692, che fu poscia ratificato dalla tariffa dei 21 Dicembre 1739.

Gli altri Baracani stranieri ogni pezza di 22 Alle pagano un 30 per 100 del loro valore, dovendo entrar per li Porti sopraddeiti.

I Baracani di fabbrica Francese tre lire solamente di quella mone- ta ogni pezza di 22 Alle col rag- guaglio e certificazione del luogo e della maniera con cui sono lavora- ti. Questa ultima Determinazione fu estratta dalla tariffa del 1667, e le altre due da quella del 1669.

In Venezia il Collo dei Baracani è composto di dieci pezze tanto per l'Entrata che per l'Uscita.

BARACANIERE. Artefice che fab- brica baracani. In Francia è vieta- to a tutti i Mastri Baracaniери di ta- gliar alcuna pezza di baracane o di levarla via dal telaio, se non è stata prima visitata dagli Esgardi o Giu- rati della loro Comunità, e se non vi è stato prima posto il piombo e fatto il marchio in una delle estre- mità, come sta nell'articolo 18 e 19 degli Statuzi delle manifatture di Abbevilla ratificati nel Consiglio li 30 Ottobre 1670.

BARACOA. Città dell' America nell' Isola di Cuba fabbricata da Diego Velasco dalla parte del Settentrione, poco lungi dalla quale scorre il fiume Mayes. Due montagne che si alzano sopra le sue sponde al Levante e la Costa Occidentale chiusa

da un Capo, che ha la cima piana avanzandosi un poco in mare, for- mano un seno, che viene ad essere il Porto della Città, capace però solo di vascelli piccoli. I boschi vicini vi somministrano un bellissimo ebano v. *Cuba*.

BARANCA. Gli Spagnuoli della Castiglia d'Oro, e della Cartage- na Americana chiamano *Baranca di Malambo* il Banco di riscossione che tengono al fiume della Madda- lena, sei leghe distante dal Mare di Settentrione, nel qual luogo si scaricano tutte le mercanzie di Eu- ropa destinate per la Nuova Grana- ta. Questo Banco è distante 30 le- ghe da Cartagena, e 20 da S. Marta.

BARANDAGGIO. Sorta di pesca- gione vietata dalla Ordinazione del- la Marina di Francia all'articolo 10 del cap. 31 dell'anno 1669.

BARANTOLA. Città Capitale del Regno di Tangut nella Tartaria, nelle cui vicinanze si raccoglie quan- tità di Rabbaro, di Tangoet, di Tanion, e di Campion.

BARATTO. Tutto quello che si dà in ispezie e non in danajo per ave- re una cosa.

BARBA DI CAPRA. Pianta che si chiama anche *Regina de' prati*; è lo stesso che ulmaria, con questa dif- ferenza, che la prima ha il fior spar- so, e la seconda unito. L'una e l'altra di queste piante tiene le foglie simili a quelle dell'olmo, dal che vien detta ulmaria. Il suo fusto si dilata in diversi rami, e s'innalza fino a' 4 o 5 piedi, ed è carico di queste foglie, che assomigliano an- cora alle avellane. I fiori di que- sta pianta sono bianchi, e nascono nella cima del fusto in molta quan- tità, e quasi a grappoli pendenti con una barba canuta, dopo de' quali

quali seguono i semi a tre e quattro uniti a guisa di monticelli. La radice è lunga, nera al di fuori, rosficcia al di dentro, di odor acre e di gusto astrigente come le ghiande.

Nasce ne' prati e luoghi umidi ombrosi, e fralle siepi; è sudorifica, cordiale, vulneraria e resistente ai veleni. Stagna i flussi del corpo, e giova ai menftrui bianchi, e ad ogni sorta di emorragia. La radice cotta nel vino si adopera per eccitare il sudore, e il seme mangiato nuoce alla testa. L'acqua stilata da' suoi fiori si adopera per provocare il sudore, e si dà ne' mali pestilenziali: le sue foglie pestate con farina risolvono i tumori, e le cime tenere dei ramoscelli pestate ed applicate traggono le scheggie ed altre punte fite nelle carni.

BARBA DI BECEO che viene chiamata da' Greci *Tragopogon*. Questa è una pianta che getta un gambo all' altezza di circa un piede e mezzo, rotondo, solido, e che si diffonde in molti rami. Le sue foglie sono lunghe, strette, puntite e simili a quelle del zafferano, benchè più corte e più larghe. Fa il fiore giallo e quasi simile a quello del dente di leone, ma un po più grande ferrato in un bottone, che poi si apre, dalla cui estremità pende una barba bianchiccia, da cui prende il nome. Vizzato che sia il fiore, compariscono in sua vece alcuni semi lunghi, canellati, cenericj, aspri e con piccoli pennacchj. La sua radice è lunga, grossa come il dito mignolo, nera al di fuori, e bianca al di dentro, un poco latticinosa, dolce ed aggradevole al gusto, e si mangia in inalata nel Verno. Si raccoglie in quantità nei pra-

Dizion. Univer. Tom. II.

ti e nei luoghi sassosi, e si pianta anche ne' giardini per la bellezza del suo fiore, che viene in Maggio ed in Giugno.

Riesce buona da mangiare, ed il suo sugo o sia acqua distillata consolida le piaghe, se vi si bagna una pezza vecchia e vi si applichi sopra. E' buona al calore dello stomaco, giovando ai mali di petto, del fegato, delle reni e della vescica, e l'acqua di tutta la pianta si adopera contra la pleuritide. La sua radice bollita e bevuta mitiga i dolori, e la puntura di mal di costa, e presa in forma di locchi con siroppo violato solleva gli asmatici e pleuritici; cotta nell'acqua e confettata in zucchero riesce un preservativo singolare contra la pestilenza, veleni e punture velenose.

BARBA DI VOLPE o sia *Adragante*. Gomma proveniente dal Levante v. *Adraganti*.

BARBACANE. Questo è una parte della muraglia da basso fatto a guisa di scarpa per sicurezza e fortezza.

BARBACOA. Chiamano con questo nome (che propriamente è di lingua Caraiba) i Francesi, dacchè si stabilirono nelle Antille Americane, una graticola smisurata, sulla quale que' popoli mettono le carni de' bovi ed i pesci per affumarli. v. *Affumicatori*.

BARBACOA è ancora una Città dell' America Meridionale al Popayan verso le Montagne fra il Mar Pacifico e'l fiume di Cauca. v. *America Spagnuola*.

BARBADA. Questa Isola è una delle Antille, la più forte e ricca Colonia degli Europei nell' America, dove gl' Inglese fanno il loro magghio Negozio. Non deesi però con-

K ii j fon-

fondere colla Barbuda, Isoletta pure nel numero di esse di ragione dell' Inghilterra, che non ostante la diversità del sito e delle altre circostanze, i Marinaj non foggiono distinguere nel nome una dall' altra; nè di quest' ultima intendiamo ora di favellare, lasciandola colle altre di minor importanza per accennarla allorchè si ragionerà di quella di S. Cristoforo.

La Barbada dunque chiamata dai Portoghesi col nome plurale di *Los Barbados* è più Meridionale della sovraccennata, ed è in 13 gradi e 20 minuti di latitudine Settentrionale, cosa che rende il suo clima troppo caldo, ma un' umidità continua ne modera il calore, e dà una tale fecondità alla terra, che si può dire che non vi sia luogo dove gli alberi e le piante crescano più facilmente, e rendano maggior profitto. La sua estensione non è molto grande, non le dando alcuni più di 8 leghe di lunghezza, e 5 di larghezza; ciò non ostante in caso di bisogno può armare 10000 Combattenti, tenendo intorno a 100000 Abitanti, un terzo Bianchi, e il rimanente Negri, cosa che unita al vantaggio del sito la rende capace di difendersi contra qualunque forza considerabile.

I suoi fiumi non sono in gran numero, e in fatti uno solo può avere un tal nome, benchè piuttosto possa chiamarsi lago che fiume. Questo non si estende molto lontano dall' Isola, ma per supplire alla necessità degli Abitanti ha fatto, che il Paese sia basso, e quasi tutto a livello, il che fa che vi sieno molti marassi e stagni per uso delle bestie, ed ogni casa tien la sua cisterna che sta sempre provveduta di ac-

qua piovana. Evvi però un fiume detto dagli Abitanti *Twig*, l'acqua del quale viene coperta da un certo liquore, che arde come l'olio, e si adopera ordinariamente nelle lucerne. La sua fertilità è grande, e la terra è sempre coperta di frutta, e per tutto l'anno gli alberi sono vestiti delle ricchezze della State, e i campi e le selve non perdono mai il loro verde, e ne costituiscono il soggiorno sommamente aggradevole, seminandovisi e piantandovisi in ogni stagione, specialmente nel Maggio e nel Novembre.

Le mercanzie che somministra questa Isola, sono il Zucchero che per verità non riesce così bianco quanto quello del Brasile, migliore però quando sia affinato, l'Indaco, il Cotone, la Lana, il Zenzero, il *Lignum vitae*, il Tabacco, il Rocù e i Cuoj.

Tutte queste derrate, particolarmente il zucchero, l'indaco, il cotone e il zenzero vi si ritrovano in quantità così grande, che se ne possono caricare ogni anno dugento legni fra grandi e piccoli. Tutte queste mercanzie sono riservate ai soli Inglesi, sieno di Europa, o sieno di America, nè possono spedirgl' Isolani che nella Nuova Inghilterra, nell'Acadia, alle Barmude, alla Virginia, alla Florida, e particolarmente nei tre Regni della Gran Bretagna. Ricevono in concambio tuttocid ch'è bisognevole per l'uso, sia pel vitto e vestito, sia per mobili, utensili e stromenti. Una parte di queste cose viene loro spedita dalla Nuova Inghilterra, dalla Virginia, dalle Barmude, daddove traggono ancora schiavi, ed altre provvisioni, delle quali abbonda la Iamaica, come sono cavalli, cammelli,

melli, muli ed altro bestiame senza parlare de' pesci e carne salata, cacio e butirro. Somministra pure la Barbada dei legni buoni per la Tintura e per lavori di tarsia.

Il clima di questa Isola come abiam detto è caldissimo, specialmente per otto mesi dell'anno, ma i venti che spirano, lo rendono sopportevole, e i giorni e le notti sono quasi sempre uguali, e qualche differenza solo vi si scopre verso il mese d'Ottobre. Ogni sorta di frutta evvi in abbondanza, specialmente di agrumi, dattili, fichi d'India, uva, ciriegie, cocchi ed altre particolari delle Indie, pera e pomi di varie qualità con meloni da acqua, e da terra ed altro.

Vi abbonda pure il pesce di mare specialmente delle tartarughe verdi più squisite delle altre. Una cosa notabile si osserva, che in questa Isola non vi sono animali selvatici, e che i dimestici vi sono stati portati, come sono i cammelli, i cavalli, i muli, i bovi, le vacche, le pecore, le capre; e i porci che sono numerosi in ogni piantagione, servono di vitto ordinario del Paese, e la loro carne è un boccone da ghiotti; per altro i bovi e i castrati sono cari a motivo di esservene pochi nell'Isola, che non è mai stata bastevolmente provveduta: sarebbe però agevol cosa il moltiplicarvisi se i Padroni dei terreni volessero metterli in cultura.

L'erbe e radici che vi si ritrovano, sono il rosmarino, la lavanda, la salvia, la maggiorana, la fatueria, il timo, la portulaca ec. Per le radici vi sono le rape, le cipolle, l'aglio, ed oltre questo, lattughe, cavoli fiori, cavoli cappucci ed altro.

I volatili del Paese sogliono es-

sere galli d'India, polli, anitre, piccioni, tortore con molti altri piccoli uccelli, come passere, merli, pettirossi ec. Gli insetti poi ed altri animali che vi si veggono, sono serpenti, de' quali alcuni sono lunghi due braccia e mezzo, scorpioni grossi come forcj, ma che non sono dannosi nè agli uomini nè alle bestie. Le lucertole si ritrovano bene spesso nelle case, amando molto la compagnia degli uomini, ma vi sono poi molte mosche, e mosciolini detti *Marrinings* incomodissimi, e che pungono aspramente la notte.

BARBAGGIANTI. Uccello notturno detto forse così da quella spezie di barba che tiene sotto il becco. Ve ne sono di più spezie con diversi nomi particolari chiamati secondo i luoghi, Paesi, e varietà, come di *Allocco*, di *Affiuolo* o *Cornuto*, di *Guso* ed altri. Noi per dirne qualche cosa di particolare diremo, che il più grande nel numero degli Affiuoli ha la testa rotonda come la maggior parte degli uccelli notturni, tiene le orecchie formate da due corna di piume, variegiate di cenericcio, di bruno chiaro e di nero, e tutta la sua faccia dalle ciglia al becco e intorno agli occhj è quasi bianchioccia formata da certe piume delicate, quasi pelo, che gliela circondano. Ha gli occhj grandi, la pupilla nera, il contorno giallo, il becco curvato e di un bruno nericcio. Il fondo delle sue penne è di un certo colore tirante alla ruggine un pò chiaro e lavato, sparso di macchie brune, alcune delle quali sono grandi, ed altre minute come punti: vicino al ventre è meschiato di penne bianche coll'estremità nere, e le grandi sono abbellite da mac-

chie larghe e oscure, e lungo il ventre tiene pure alcune macchie con una coda lunga mezzo palmo. Ha le gambe forti e robuste con certe ugne nere ed acute e molto incurvate.

La seconda specie è più piccola, e laddove quel della prima tiene la testa bianchiccia, questo l'ha giallastra come gli occhj, i quali hanno un'iride di un giallo molto carico colla pupilla nerissima e risplendente.

Le penne che tiene questo in luogo delle orecchie, sono nere per lo più e dritte, il becco dello stesso colore, curvo e ben grosso, finendo in punta. Quasi tutto il davanti del suo corpo è seminato da macchie oscure tiranti in lungo intersecate da certe penne bianchiccie, che le attraversano in croce: le gambe e i piedi sono coperte di penne di colore arrugginito fino all'ugne, che sono nere ed acutissime, ma poco piegate, e quasi dritte, colle gambe più sottili del già detto.

Due specie ancora si distinguono di quello che chiamasi comunemente *Allocco*; la prima non tiene nè corna nè orecchie, ma in sua vece ha una specie di corona fatta di piume minutissime e delicate, che le circondano tutta la faccia, e cominciando sopra gli occhj, ed unendosi sotto il mento, viene a formare un cerchio perfetto, ed imita la figura di una cuffia di quelle che le donne si allacciano sotto la gola, nel mezzo di cui scopronsi due grandissimi occhj incavati e affatto neri, senza che vi si veggia alcuna varietà come negli altri sopraddescritti. Il petto e il ventre sono bianchicci, sparsi di macchie nere ben grandi, col becco bianco ed acutissimo, non

meno che gli artigli colle gambe pure coperte di piume minutissime; ed è così pennuto questo uccello, che al vederlo sembra grosso quasi come un capone, ma di vita non ne tiene più di un piccolo pollo. Volando non fa romore, onde sorprende gli uccelli, che sogliono essere la sua preda: vede più la notte del giorno, ond'è, che allo spuntare di esso si ritira. Trangugia un sorcio, o un piccolo uccello in una volta, tenendo un'apertura di gozzo molto larga, e nel digerirne la carne vomita le penne e le ossa.

La seconda specie poi è simile in molte cose alla precedente, ma questo animale è più piccolo, ed ha poco più vita di un colombo; tiene anch'esso la corona di piume bianche, che va a finire in un cerchio giallo, cogli occhj nerissimi, col becco bianco, corto e curvato, col petto, ventre e interno delle ale e coscie coperti di piume cenericcie, la coda rossa attraversata da alcune liste oscure, con certo pelo gialliccio sulle gambe e sugli artigli, e due dita davanti, e due da dietro guarnite di ugne nere, dure ed acutissime per quello vuole l'Aldrovandi, ma per le osservazioni fatte si osservano tutti colle tre dita davanti, e uno solo di dietro. Questi ultimi sono ancora conosciuti col nome di *Chih*, e di *Alloccarello*.

Abitano tutti questi animali ne' luoghi scoscesi, e sogliono ascondersi in luoghi diroccati, deponendo le loro uova nel mese di Marzo e di Maggio, gli uni ne' buchi degli alberi, e gli altri sulle nude pietre con qualche pagliuzza d'intorno al numero di quattro o cinque al più, e il Barbaggiani o sia l'*Allocco* dopo di aver allevati i suoi primi parti
di

di nuovo torna a deporre altrettante uova di guscio fino e di color bianco.

BARBARIA. Con questo nome chiamasi quella vasta parte dell' Africa marittima che ne occupa le Coste Settentrionali tanto dell' Oceano, quanto dello Stretto e del Mediterraneo, stendendosi per 1800 miglia dall' Egitto fino allo Stretto di Gibilterra, e anche qualche cosa nell' Atlantico. Principia ella dal monte Aidracal, ch'è il primo punto del Grande Atlante, comprendendo la Città di Messe, e l' Paese di Sus, e si avvanza di là dal Ponente lungo l' Oceano, al Settentrione lungo lo Stretto, e dal Mediterraneo fino ad Alessandria, tenendo all' Oriente il Diserto di Barca, e al Mezzogiorno il Grande Atlante.

La Barbaria è più conosciuta per li suoi Corsali di quello sia per lo Commercio, avvegnachè ne abbia molto, ed essi sono quelli che inquietano tutto quello che le altre Nazioni fanno nel Mediterraneo e nell' Oceano, vivendo costoro si può dire delle loro piraterie. Per altro il Paese è situato sotto una delle Zone temperate, nè troppo vicino, nè troppo lontano dalla Linea Equinoziale, e tutte le Coste e le montagne che sono sulle spiagge del Mediterraneo dallo Stretto fino in Egitto, sono piuttosto fredde che calde, e vi cade della neve in qualche tempo dell' anno. Le piogge in tutta la Barbaria cominciano a mezz' Ottobre, e i mesi di Dicembre e di Gennaio sono i più rigidi, ma con tutto ciò possono far di meno di fuoco, e cominciando a mutarsi la stagione sulla fine di Gennaio, allora i tempi sono così incostanti, che sovente si mutano tre

e quattro volte al giorno. In Aprile vi fioriscono tutti gli Alberi, e sulla fine di esso si veggono delle ciriegie mature nei Regni di Fez, di Algeri, e di Tunisi, e in qualche sito del Regno di Marocco: per altro in Maggio si mangiano dei fichi, e alla metà di Luglio si raccolgono abbondevolmente e pomi, e pera, e prugne ed uve, benchè per altro la raccolta piena si faccia ne' primi di Settembre. La Primavera comincia ai 25 di Febbraio, e dura fino ai 28 di Maggio, e quando non piove dai 25 di Aprile fino ai 5 di Maggio, la raccolta non suol essere buona. Chiamano questa pioggia acqua di *Naisan*, quasi acqua mandata dal Cielo, e la raccolgono in piccoli vasi per conservarla. La State dura dal giorno già detto fino ai 16 di Agosto, ed in quel tempo i calori sono grandi, particolarmente nel Giugno e Luglio, e se a caso piove, l' aria s' infiamma e cagiona delle febbri maligne, e finalmente l' Autunno comincia ai 17 di Agosto, terminando ai 16 di Novembre. Seminano le pianure nel Febbraio, e i monti nell' Ottobre.

Gli Abitanti di Barbaria sono di tre qualità, cioè gli Affricani originarj del Paese, i Turchi che vi si portano a cercar fortuna, e gli Arabi che stanno nei disertì. Gli Affricani sono di due sorte, i Bianchi che abitano sulle Coste e nelle Città dei Corsali, come Algeri, Tunisi, Salè, Tripoli, Bona e Bugia, e i Negri che stanno più addentro verso il Mezzogiorno.

I Regni principali o Repubbliche che dividono le Coste di Barbaria, sono Tripoli, Tunisi, Algeri, Marocco e Fez. Il governo di

di questi ultimi due è tutto Monarchico, quello di Tripoli è una spezie di Repubblica, e quello di Tunisi e di Algeri hanno dell' uno e dell' altro.

Tutti questi Stati tengono parecchi Porti sul Mediterraneo, e i Regni di Marocco e di Fez ne hanno anche sull' Oceano, che servono e ai legni Cristiani, e per salvare i bastimenti Corsali. I più considerabili però, ne' quali si fa maggior negozio, e dove risiedono i Consoli, sono Tripoli, la Goletta, ch' è quello di Tunisi solo quattro leghe distante, Algeri e Salè, ed in quest' ultimo si fa il traffico principale di Fez e di Marocco, tuttochè se ne faccia molto ancora a Tetovan, Arzilla; Alcafiar, Azamor, Safia e Santa Croce sono anch' essi Porti di Marocco e di Fez, dove farsi qualche negozio, e di quest' ultimo parleremo a parte alla sua voce.

Il Regno di Algeri tiene Tremezen, Costantina, Bona, Bugia, Gigeri, la Calle, Capo di Rosa, Collo, e quello che si dice Bastione di Francia vicino al Golfo Storacourcouri. Oltre la Goletta, Tunisi tiene Biserta e Porto Farina.

Quanto ai Tripolini non tengono altri Porti che quello della propria Città, non dovendovisi computare alcune piccole Piazze che hanno sul mare, ove si fa poco negozio. Le Nazioni Cristiane che tengono Consoli nei quattro principali Porti di Barbaria, sono di quelle medesime che tengono Ambasciatori in Costantinopoli, e fralle altre la Francese, la Inglese e la Olandese. I Veneziani e i Genovesi vi fanno un Negozio non ispregevole.

I Mercatanti di Europa tengono

i magazzini nelle Città principali della Costa, e nella maggior parte delle altre non mettono piedi a terra che di rado a motivo delle avanie che vi sono ordinarie, trafficando, come diceasi, con esse col pugnale alla gola, vale a dire stando sempre sulla parata.

Generalmente parlando, le mercanzie che si traggono dalla Barbaria, sono Penne di struzzo, Indaco, Oro in polvere, che chiamano *Tibir*, Dattili, Uva, Cuoj apparecchiati e rozzi, Rame in pezzi fatti come felci, Cera, Stagno, Lane, Pelli di capra per fare Marrochino, Corallo, che si pesca al Bastione di Francia, e sopra alcune Coste dei Regni di Fez e di Marocco, Grano e Biade, Orzo, Fava, Miglio, e finalmente dei Cavalli.

Il Negozio di questi ultimi e del grano non è però permesso dappertutto, essendo interdetto nei Regni di Fez e di Marocco quando non si concambino con arme, polvere e altre munizioni da guerra, che i Principi Cristiani proibiscono che sieno loro portate.

I Mercatanti di Europa caricano i loro vascelli per queste Coste di panni di Francia, di Spagna, d' Inghilterra e di Olanda di ogni colore, e all' incirca della stessa finezza e qualità di quelli destinati per le Scale di Levante, specialmente di scarlatti, broccati, velluti, taffetà rigati e schietti, tele di Olanda e di altre forte, mussoline per far turbanti, berrette fine rosse e nere all' uso de' Mori e degli Ebrei, sete apparecchiate per le manifatture che vi sono state erette, principalmente a Tunisi e a Marocco dai Mori quando furono cacciati dalla Spa-

gna,

gna, spezierie ed ogni altra sorta di droga, cotone, tabacco delle Isole Antille e del Brasile, zucchero, legno di campecchio, tartaro, allume, zolfo e cocciniglia con altre cose proprie per la Tintura e per dipingere; carta di ogni sorta, acciaio, ferro e piombo, e finalmente ferri lavorati di ogni sorta con altre cose di merceria, come coltelli, forbici, spille, aghi, lucchetti, specchj piccoli, e pettini di bosso e di avorio con denti fissi.

Non è pure uno de' minori negozj, e certamente in cui i Mercatanti Cristiani fanno il maggior profitto, guadagnandovi qualche volta 400 per 100, quello della compra del bottino, che i Corsali portano dopo di essere stati in corso, giacchè avendo eglino per uso di espor in vendita tutto quello non conviene al Paese o alla propria Religione, e non ritrovando Cristiani che lo comperino, sono costretti a lasciarglielo a vilissimo prezzo. Tali sono i vini, le acquavite del vino stesso, la birra, l'olio, le carni, e i pesci salati, e simili altre cose, colle quali per ordinario si fanno i carichi per le Isole Antille. I soli Negozianti però stabiliti nei Porti ne quali approdano essi Corsali, sono quelli che possono profittarsi della disgrazia delle Nazioni Cristiane, e talvolta de' loro proprj Compatrioti, ed anche de' proprj Parenti, poichè eglino appunto possono ritrovarsi presenti quando cotesti Infedeli vogliono liberarsi del bottino fatto.

Fralle mercanzie che trar si possono dalla Barbaria, il solo Cuoiò è il più considerabile, e di cui fanno il maggior Negozio. I Francesi che soli fanno il traffico del Bastione di

Francia, ne cavano con qualche altro piccolo Porto vicino più di 90000 pelli; dal che si può giudicare quello cavar si possa da tutta la vasta estensione delle Coste dell' Affrica, che sono sul Mediterraneo. v. *Cuoio*.

La maggior parte della moneta che corre in Barbaria, è forastiera: se ne batte però col conio dei Re e dei Dey in alcune delle loro Città; e le spezie che corrono ordinariamente in molti luoghi e le più comuni, sono i Reali di Spagna, gli Scudi di Francia, l' Unghero e i Sultanini d' oro.

Le monete che si stampano in Algeri, sono i Burbas, piccola moneta, di cui sei formano un' Aspro: la Doppia d' argento che vale in circa quanto un nostro Ducato effettivo, la Rubica d' oro, non meno che i Mediani e i Ziani, la prima vale 35 Aspri, e i Ziani 100; e a Tremezene particolarmente si coniano queste tre spezie.

I Metecali sono spezie di Ducati d' oro, che si battono a Marocco, ma i vecchj sono i migliori, per esser i nuovi di più bassa lega, giacchè gli Ebrei che ne sono gli Appaltatori, fanno quel che loro piace. Le Bianchiglie sono piccole monete d' argento, che vagliono in circa otto soldi, e i Feluri sono di rame grossi come un Luigi, ed otto fanno una Bianchiglia.

I Reali da 8, da 4 e da 2 sono, si può dire, le sole monete forastiere che corrono in Marocco, e l' oro e l' argento di Francia, d' Inghilterra e di Olanda, ed anche le Doppie di Spagna di rado vi vengono ricevute, e non ne vengono portate molte, perchè il Negozio di Marocco si fa principalmente per avere dell' oro in polvere.

A Tunisi ancora si battono alcune monete d'oro e d'argento. I Sultani sono d'oro migliori di quelli di Europa, essendo al saggio di 24 carati. I Nasara sono d'argento tagliati in quadro: i Dubblas e Burbas sono dello stesso valore di quelli di Algeri. Siccome il Negozio si fa poco presso nella stessa maniera in tutti i Porti di Barbaria, e non essendovi cosa di singolare se non per quello spetta al Commercio di Salè o piuttosto di Marocco, e quello del Bastione di Francia, così ne daremo qualche distinzione parlando di essi due luoghi, uno de' quali è situato all'estremità del Regno di Algeri dalla parte che confina con quello di Tunisi, e l'altro è posto nel Regno di Fez sull'Oceano.

BARBARO. Nome che si dà ai cavalli che siraggono da Barbaria, i quali sono molto stimati per la loro velocità, per ordinario di taglia piccola, colle gambe molto scariche. Si adoperano da sella, e anche da carrozza, e sono buoni stalloni per le razze; e per distinguerli usano in alcuni luoghi, come in Francia, di attaccar loro sotto la gola una spezie di barba di crine tinta per lo più in rosso. Per la loro velocità in molti luoghi d'Italia, specialmente in Roma, in Firenze e in molti luoghi della Lombardia si fa con essi quella che chiamasi *Corfa de' Barbari*, costituendo un premio al primo di questi animali che arriva alla meta destinata.

I Consoli Francesi che risiedono nelle Città di Barbaria, fanno sovente delle condotte de' cavalli Barbari o per proprio conto o per altri che glili ricercano, avvegnachè coloro che hanno buon gusto in cavalli, sogliano stimar poco quelli

che vengono per questa strada, ritrovandosi sempre dello scarto, mentre essi Consoli per quanto buona intenzione abbiano, tengono molto più cognizione in tutt'altra cosa che ne' cavalli.

Quando il Re di Francia vuole de' Barbari per la sua razza, o per la sua Scuderia, ne dà l'incombenza a qualche suo Cavallerizzo, che per ordinario passa per inviato ai Principi Affricani, ma che non ostante non va esente dalle gabelle. Queste non sono uguali dappertutto, e bene spesso vengono fatte grandi avanie prima che i cavalli giungano a bordo, non cercando que' Barbari che di far rappresaglie agli Europei che negoziano seco. Al Bastione di Francia si pagano 13 Piastre per gabella di Ulcita di ogni cavallo, cioè dieci al Governatore, due al Capitano, ed una al Trucimano: veggasi *Bastione di Francia, e Cavalli*.

BARBAROSSA. Spezie di vino gentile, scarico di colore, di un vitigno particolare per lo più del Contado di Pefcia.

BARBATELLA. Ramicello di vite o di qualche altro albero, che si pianta per trapiantarli quando sia barbicato.

BARBAZZALE. Spezie di catenella che va attaccata all'occhio dritto del morso della briglia, che si unisce col rampino, che sta dietro all'occhio manco alla barbozza del cavallo; e i morsi alla Turchesca tengono un'anello che serve loro di Barbazzale.

BARBERIA o *Barbieria* significa la bottega del Barbieri, ed anche l'arte di radere la barba e tagliar i capelli. v. *Barbiere*.

BARBESIEUX. Luogo della Rocella

la

la con alcune manifatture di tele, che vengono quasi tutte levate dagl' Ingleſi e Ollandefi; e in diſetto di eſſi il loro conſumo ſi fa nelle Provincie vicine, andandone fino a Parigi, ed anche nelle Colonie Franceſi.

BARBICELLE. Termine di Zecca. Chiama con tal nome quelle punte o fili che ſtanno intorno alla moneta prima che ſia coniaa, e che ſogliono levargliele collo ſtroppciamento che fanno in un vaglio di ferro.

BARBIERE. Colui che rade la barba. Con queſto nome tal volta vengono conſuſi i Chirurghi, quelli dalle ſtuſe, e i Parrucchieri. I Romani ſtettero ſenza Barbieri per 454 anni, e Ticio Mena al riferir di Varrone fu il primo che ne conduſſe in Roma al ſuo ritorno di Sicilia. I Barbieri non eſercitavano il loro meſtiere in botteghe, ma ſulle cantonate delle ſtrade, e in ogni altro luogo indifferente dove ſi ritrovavano. Nelle Indie coſtoro vanno per le ſtrade con uno ſtromento di corde annodate, che dibattendofi fanno un certo ſtrepito, che avvertiſce coloro che vogliono farſi la barba. In ogni tempo i Barbieri ſono ſtati tenuti per raccontatori di novità ed iſtorie, colle quali trattengono quelli ai quali radono la barba, ed una volta le loro botteghe erano il ridotto dei Novelliſti, onde nacque il detto di Orazio di un fatto notiſſimo il dire: *lippis notum & ſonſoribus eſſe*.

In Francia furono eretti in Corpo di Comunità nel 1674, pagando perciò al Re 1500 lire. In Venezia pure ſono nel Corpo delle Arti, come abbiamo detto a ſuo luogo, uniti coi Parrucchieri, tenendo per ſuoi

Protettori i Santi Coſimo e Damiano. Sogliono i ſemplici Barbieri in ogni luogo dove tengono bottega, tenere per contraſegno dipinto un bacile da barba, e in Francia quelli ch' eſercitano la Chirurgia per diſtinzione, lo debbono tener giallo, dove gli altri lo tengono bianco.

BARBINO. Sorta di cane che ha il pelo lungo, groſſo ed arricciato. Il pelo di queſto cane una volta entrava nella teſſitura dei cappelli, ma ſi vide per iſperienza, che mai fu buono totalmente per tal lavoro il pelo di qualſiſia ſpezie di cane. v. *Cane*.

BARBIO. Sorta di peſce di fiume così chiamato da alcune barbette che tiene intorno la bocca, ed è di figura ſimile al carpio o ſia reſina, di carne più ſoſcia, e meno ſtimata. Queſto peſce però non ſuol riuſcir buono ſe non quando è vecchio, ed è ripieno di minutiffimi ſpini. Vive per ordinario di fango, ed è avidiſſimo all'eſca, onde agevolmente cade nell' agguato teſogli; e dicono alcuni che ſia così ſtupido, che ſe viene ſpaventato, naſcoſta che abbia la teſta, ſi crede ſicuro. Per lo più ſi prende cogli ami inneſcati e appeſi ad una lunga cordicella, che ſi lascia andare colla corrente del fiume, attaccandola prima ad un palo od altro, come abbiām detto parlando dell' anguilla.

BARCA. Navilio di non molta grandezza, ed anche legno di mare, che non tiene che vele Latine in numero di 2 o 3 al più, chiamandoſi quella di prova *srincbetto*, *maeſtra* quella di mezzo, e *mezzana* quella di poppa.

Barca purè generalmente ſi dice ad ogni ſorta di legno che navighi anche per li fiumi; e talvolta con qu-

questo nome si spiega una quantità di roba ammassata, come di biade e grano ancor in paglia, di legna, ed altre materie simili.

BARCAIUOLO. v. *Navicchiere*.

BARCA LEVA. Termine particolare, con cui si spiega il noleggio che fanno le barche alla minuta, levando o persone, o roba di più persone, che si uniscono per accidente con un tanto a testa.

BARCO SO. Spezie di navilio.

BARDA si dice a quell'armadura di cuoio cotto, o di ferro, colla quale solevansi armare le groppe, il collo e'l petto de' cavalli, che per questo si dicevan *bardati*. Questa voce si adopera ancora per sella senz' arcioni.

BARDANA. Sorta di erba. v. *Lappola*.

BARDELLA. Spezie di sella fatta semplicemente di canovaccio e paglia, che si adopera comunemente nei Villaggi, con un piccolo arcione dinanzi; e si dice anche di quell'imbottitura che si conficca sotto l'arcione delle selle perchè non offenda il dosso della cavalcatura: il Bardellone poi è quella Bardella, che si mette a' pulledri quando si cominciano a scozzonare.

BARDIGLIO. Sorta di marmo che si estrae dalle Cave di Massa di Carrara di color celeste e bianco; vale in Venezia Duc. 15 al migliaio.

BARELLA. Strumento che si adopera per trasportar dei fardelli. Questa è una spezie di civiera rinforzata. La Barella è composta di due lunghi e forti pezzi di legno quadrati a riserva delle due estremità di ciascun pezzo, che sono rotonde per meglio impugnarle, e che hanno dei piccoli chiavistelli al di sot-

to per fermare le cinghie dei Facchini. Quattro e talvolta anche sei traversi meno forti dei due pezzi, e lunghi solamente due piedi al più vi sono ficcati e li uniscono insieme.

Si porta questo strumento da due, da quattro, da sei secondo i pesi delle cose che si vogliono trasportare. I due Lavoratori che sono dentro i branchi, hanno delle cinghie, gli altri quattro, se si porta a sei, non ne tengono, ma sostentano la Barella a due mani, e due si appoggiano a ciascuna parte di quelli che stanno ai branchi marciando spalla contra spalla. Sovente quando il peso è straordinario, due altri sostentano ancora la Barella a mezzo, mettendovi delle punte di ferro a traverso.

Usasi la Barella nelle opere de' Muratori per portar le pietre da scolpire ed altre materie pel bisogno de' Muratori e Scalpellini.

Allorchè vi sono delle pietre lavorate, soprattutto se debbono servire a qualche lavoro di Architettura, si mette una stuoia, o dei rotoli di paglia sulla Barella per timore che i ritegni non si spuntino.

Delle Barelle si servono ancora i Ceraiuoli che fabbricano le candele da tavola ne' luoghi dove s'imbiancano le cere; queste però sono più leggere di quelle che usano i Muratori, per portar le candele stesse aggiustate e finite ne' prati per farle venir bianche.

BAREZ. Grossa Borgata del Poitù dove si fabbricano certi drappi che chiamano colà *Boulangier de Champ*, che vengono ad esser una spezie di fargie drappate di buonissima qualità di una mezz' Alla di altezza, e tutte di lana schietta di Spagna.

Per

Per questo lavoro vi sono 14 Ma-
stri, 12 telai e tre molini da Fol-
latori, e benchè non se ne fabbrichi
una quantità considerabile di queste
pezze, pure hanno uno spaccio gran-
dissimo a Parigi, a Lione ed a Bo-
urdeaux.

BARFUL. Drappo che si fabbrica
nel Regno di Cantor, ch'è situato
sulla Costa della Riviera di Gam-
bia. Questi Barful servono per ve-
stire i Negri che si chiamano di *Pa-
gues*. Se ne fa per questo un gran
Negozio cogli Europei, coi quali
li concambiano in lamine di ferro.

BARGARIZZO o Barcarizzo. Quel
sito della nave dove si alzano e
gettano all'acqua le barche.

BARGELLINO. Moneta battuta
in Firenze nell'anno 1316 del valo-
re di 6 danari, così chiamata, perchè
fu battuta al tempo de' primi bar-
gelli di quella Città.

BARÌ. Città del Regno di Napoli
Capitale della Provincia di Bari nel-
la Puglia con un' Arcivescovo. I
Francesi la chiamano *Bar*. Questa
Città è bene munita situata sulla par-
te del Mare Mediterraneo con un
Porto, che fu altre volte assai buo-
no. La Città è assai grande e po-
polata in un buonissimo Paese fra
Polignano e Trani, lontana 27 mi-
glia da Matera verso il Settentrion-
e, 24 da Berletta verso l'Oriente,
e 120 da Napoli.

La Provincia di Bari è una delle
dodici del Regno di Napoli nella
Puglia, di cui ella compone la mi-
glior parte, essendo sommamente
fertile e ben coltivata, soprattutto
verso la parte che guarda il Golfo
di Venezia, con cui ella confina al
Settentrione e all'Oriente, come
al Mezzogiorno colla Provincia di
Otranto e della Basilicata, e al Po-

nente colla Capitanata, da cui viene
divisa per mezzo il fiume di Ofan-
to. Si estende per lungo dal Levan-
te al Ponente, e si chiama così dal-
la sua Capitale.

Si cava da questa Provincia gran
quantità d'Olje di Mandorle, Car-
rube, Semenza di lino, Lane, For-
maggj, e produce quantità di grani,
di vini ed altro.

BARIGADEMORO. Questa è una
sorta di seta che portano gli Ollan-
desi delle Indie Orientali sopra i va-
scelli della Compagnia.

La Bariga migliore che si trovi,
vale 21 soldo de' grossi alla lib-
bra.

Si pesa questa al peso di Anuas.
La comune poi si vende 16 soldi
e mezzo de' grossi all'ncirca. v.
Seta.

Chiamano ancora con questo nome
di *Bariga* i Portoghesi che mercan-
teggiano nelle Indie Orientali nel
Negozio delle sete, tutte quelle che
sono di qualità inferiore, le più fine
poi vengono chiamate *Cabeça*; veg-
gasi questa voce.

BARIGLIONE. Vaso di legno a
doghe cerchiato, di forma lunga e
ritonda per tenervi salumi ed altre
mercanzie.

BARILE. Vaso rotondo più lungo
che largo fatto di legno in forma di
piccola botte, che serve a rinchiudere
diverse spezie di mercanzie tanto
liquide che secche.

Vi sono dei Barili fatti di più forte
di legni, come di abete, di elce e
di faggio, e sene lavorano di più o
meno grandi secondo la quantità o
natura delle mercanzie che vi si vo-
gliono porre.

Il *Barile* è la seconda spezie di mi-
sure, che si adopera in Firenze per
li liquidi. Vi vogliono tre Barili per
far

far uno staio, e 20 fiaschi o boccie per un Barile. v. *Stajo*.

Barile si dice pure delle mercanzie contenute in esso, e sovente spiegasi con questo nome la qualità, e se ne fissa il numero o il peso. Così si dice un Barile o Bariglione di aringhe, ed uno di scombri, dodici Bariglioni de' quali formano un last, ed ognuno ne contiene più o meno secondo la spezie. v. *Aringa* e *Scombro*; così pure degli altri Barili, volendone sapere la quantità del contenuto si ricorra alla voce dinotante la materia che si ricerca.

BARMUDE. Queste Isole vengono chiamate da alcuni per isbaglio ancora *Isole della State* dalla parola *summer*, per avervi naufragato un Inglese di questo cognome, e sapendo che *summer* in Inglese vuol dir la State, in vece di dire le Isole del Summer, le dissero appunto Isole della State. Furono queste scoperte nel 1503, e secondo un Autor Inglese le fanno discoste intorno a 1600 leghe dall'Inghilterra, 1000 e 1200 da Madera, 400 dalla Spagnuola, e intorno a 300 dalla Carolina, costituendole fra i 132 e 33 gradi di latitudine Settentrionale. In esse appena l'ottava parte è popolata, e a riserva di quelle di S. Giorgio, di S. David e di Cooper, le altre tengono pochissime case qua e là disperse. Una sola è di grandezza considerabile; e avvegnachè ve ne siano di più grande di più piccole, pure la loro grandezza dipende dalla Marea, che ne copre o discopre una parte.

S. Giorgio dunque è la più considerabile, e tiene intorno a 16 miglia Inglese di lunghezza, fortificata all' intorno di scogli, che si avanzano molto in mare oltre gli altri Forti-

ni, e sarebbe difficile il ritrovarne una con tanti scogli all' intorno, che sembrano minacciare una perdita inevitabile ai legni che si accostano, e gli Spagnuoli per soprannome li chiamano *los diabolos*.

L'aria un secolo fa passava per una delle più sane del Mondo, e vi si trasportavano i malati dall' America per guarirveli, ma dacchè i terribili Uragani han cominciato a guastarla, è soggetta alle malattie quanto le Antille.

Quest'aria però è ancora così pura quanto prima, e appena cadono le foglie dagli alberi, che ne spuntano delle altre. Il terreno di queste Isole è di varj colori; l'oscuro è migliore, il bianco è buono, ma migliore del rosso, che per esser creta vi seminano del tabacco e del maiz o sia grano d'India, ch'è il loro cibo ordinario. I Melaranci, la Cociniglia, le Perle, l'Ambra grigia sono i suoi capi particolari di Negozio. Vi si trovano delle tartarughe assai buone, e gli Spagnuoli al tempo loro vi condussero dei porci, che moltiplicarono a meraviglia. Non vi sono bestie velenose, e i ragni stessi sono senza veleno, e nel gran caldo fabbricano la loro tela così forte, che bene spesso vi restano incappati degli uccelli piccoli.

Erano le Barmude una volta della prima Colonia Inglese della Virginia, per essere nell'estensione della sua Concessione in conseguenza della Carta dei 12 Marzo 1613, con cui Iacopo I Re della Gran Bretagna aveva accordate a questa Colonia tutte le Isole 100 miglia distanti dalle Coste. Avendo però gl'interessati di essa cedute le Barmude l'anno dopo a una Compagnia

gnia di Mercatanti di Londra col-
lo sborso di 2000 lire Sterline, il
Re le ritrasse nel 1616, e nel 1617
le diede con nuova Carta a nuovi
Venturieri per la maggior parte Si-
gnori de' più distinti d' Inghilterra.

Con ciò queste Isole furono eret-
te in Provincia con tutti i privile-
gi ed esenzioni del 1613, oltre
alcuni altri particolari, cioè :
che i bastimenti, Marinaj, prov-
visioni e mercanzie destinate per le
Barmude non possano in alcun tem-
po nè per qualsivisa motivo essere fer-
mate o ritardate per ordine del Re
o Successori : che sia permesso ai
Consigli di esse Isole il far coniare
una spezie di moneta di quel me-
tallo, faggio e valore, che credes-
sero bene per uso degli Abitanti :
che fossero divise in quattro parti,
tre de' quali fossero distribuite fra
gl'interessati, e la quarta restasse
alla Colonia in generale, per es-
sere adoperato il prodotto ne' suoi
bisogni : e finalmente il Consiglio
fosse composto da 24 Assistenti, da
un Governatore e Vicegovernato-
re deputato con un sigillo suo pro-
prio.

La Colonia cresciuta al numero
di 6000 Abitanti è molto fiorita,
e vi si portano molti Vascelli d'In-
ghilterra o per trafficarvi, o per
prendervi dei rinfreschi nell'andare
o ritornare da Virginia.

Il Negoziato che vi si fa, consiste,
per esservi quantità di gelsi bianchi,
in Tabacco, in Cociniglia, in Me-
larancj, e in Iscorzi di tartaruga.
Hanno ancora dell' Ambra grigia,
che il mare getta sovente sulle spiag-
gie, e delle perle, le cui conchiglie
sono attaccate ai sassi e scogli, che
circondano la gran Barmuda per qua-
si sei leghe di giro.

Dizion. Univ. Tom. II.

Le mercanzie di Europa proprie
per queste Isole sono particolarment-
te vini, acquee vite, farine, carni
salate d' Irlanda, panni di seta,
tele, ferri di varie sorte ed altre
merci.

BAROCHE. Città dell' Indostan nel
Regno di Gufurate all' estremità
Settentrionale del fiume di Nerda-
ba, dieci leghe distante dalla sua
imboccatura nel Golfo di Cambaia,
un pò all' Oriente della strada ordi-
naria da Surate e Cambaia ai gradi
21 e minuti 55 di latitudine. Tie-
ne una vecchia Fortezza, e fu sem-
pre rinomata a motivo del suo Fiu-
me, che ha una proprietà partico-
lare per imbianchire le tele che vi
sono portate a questo effetto da tut-
ti i luoghi dell' Impero del Gran
Mogol, ne' quali non hanno il co-
modo delle acque. Ha le muraglie
di pietra alte tre pertiche in circa,
che sono fiancheggiate da grosse Tor-
ri rotonde distanti da 30 o 35 passi
l' una dall' altra. I Bazar o Mer-
cati sono in una grande strada, ch'
è al piede di una Montagna, ed ivi si
fabbricano quelle tele di cotone chia-
mate *Bastias*, delle quali si fa uno
spaccio assai grande nelle Indie.

Per esser alta e scoscesa la monta-
gna farebbe facile di metter la For-
tezza in istato tale di non temere
alcun attacco ; ma ella è così ne-
gletta, che tiene sempre delle breccie
assai grandi dalla parte di Ter-
ra, di modo che non può porsi in
istato di riparazione. Sonovi delle
Moschee tanto in alto che abbasso,
e oltre la fabbrica delle tele, vi si
vende ancora dell' agata, essendo
questo quasi tutto il Commercio che
vi si fa. Vi si paga la Dogana di
tutte le mercanzie che vi entrano
e che vi escono. Gl' Inglese vi ten-

L

gono

gono un bellissimo alloggio, e gli Olandesi vi hanno un Fattore affine di far spedire più agevolmente le loro mercanzie nei Banchi delle Dogane. La quantità dei paoni è grande nel Territorio, e la carne dei giovani è bianca e di buon gusto, che si accosta a quello dei nostri galli d'India, e si veggono giornalmente in truppa ne' campi.

BAROMETRO. Strumento meccanico e fisico che serve a conoscer e a misurar il peso e la leggerezza dell'aria. Ve ne sono di due sorte, di semplici, e di doppj. Il Barometro si è un tubo di vetro di quattro piedi in circa di lunghezza, e la quarta parte di un' oncia di diametro nella sua cavità. E' sigillato ermeticamente nella parte di sopra, e in quella di sotto curvata e piegata si riempie di mercurio, e dopo averne tratta tutta l'aria più grossa, s'immerge la parte forata in altro mercurio esposto all'aria, e quello che cerca di scappare dal tubo, vi resta sospeso all'altezza di 27 pollici più o meno, secondo che l'aria che appoggia sul mercurio esposto a quella esteriore, è più leggera o più pesante, restando vuota la parte superiore del tubo. Si veggono i gradi di questa elevazione segnati sopra una laminetta di rame fitta nella tavola che serve a sostener il Barometro. Fu poi ritrovata l'invenzione di far il capo dalla parte a basso in forma di caraffa in vece del vasetto di mercurio esposto all'aria, di cui si servivano una volta prima che inventassero questa ultima maniera; e finalmente è stato fatto il Barometro doppio con un'altro tubo assai sottile, che va aggiunto alla caraffa o testa soprammentovata. Uno dei rami di questo ultimo Barome-

tro dee essere turato ermeticamente nell'estremità, l'altro è aperto in alto, e pieno di acqua seconda e colorita, oppure di qualche liquore che non si geli nel Verno. Accanto di questo tubo si notano le divisioni della lamina, che segnano il peso e la leggerezza dell'aria. Ora siccome il movimento del liquore che si contiene in questo secondo canale aperto, è come da 14 ad uno quanto all'argento vivo; quindi ne addiuviene, che i cangiamenti dell'aria sono molto più sensibili in quest'ultimo che in quello che non contiene che mercurio, i moti del quale non sono sì percettibili. Questo Barometro è comodissimo, e si può trasportar con facilità. Il Signor Huyghens ha la gloria di esserne stato l'inventore; e la sospensione del mercurio fu ritrovata dal Gallileo e dal Torricelli nostri Italiani, dal che ne viene che alle volte si chiama *Experimentum Torricellianum*; ma la prima idea si è dovuta al Torricelli Matematico del Duca di Firenze. Riempì egli di mercurio un tubo di quattro piedi, ed osservò che l'argento vivo non restava sospeso che all'altezza di 27 e 28 oncie; dal che si ricava; che una colonna di aria della grossezza del tubo e di tutta l'altezza dell'aria pesa da 27 in 28 oncie di mercurio. Se ne fece di questo la prima sperimentazione in Francia nel 1646, la qual poscia fu perfezionata da Petit e Paschal, dal P. Merfenne e dal Signor Huyghens.

Il Barometro ci fece scoprire, che l'aria pesa 28 oncie di mercurio, e 32 piedi di acqua; e nell'Osservatorio a Parigi è stato fatto un Barometro da acqua. Il Baile e i Giornali Letterarj d'Inghilterra chiamano

mano questo strumento *Baroscopo* dalle voci Greche *βάρος peso*, e *σκοπέω veggo*, per dinotare uno strumento atto a far vedere e conoscere il peso dell'aria; ma più comunemente è conosciuto col primo nome di Barometro.

Le Transazioni Filosofiche numero 236 nel II Tomo, ed il Signor Haris ci danno una descrizione di un Barometro portatile senza pericolo di spandere il mercurio dell'ampolla, o pure di lasciar entrar l'aria nel fondo del tubo o del mercurio rinferrato in esso, col rompere l'estremità a motivo del movimento che dee cagionare il trasporto al di dentro ad esso mercurio.

Per prevenire i due primi inconvenienti bisogna che il tubo tenga al disotto dell'ampolla un collo o sia un vuoto rotondo tutto intorno come un'orlo, a cui si possa connettere un pezzo di cuoio bagnato per tularlo bene e coprirlo. All'ultimo poi si rimedia in due maniere: primo pressando il mercurio fino alla cima del tubo, in maniera che restando sempre pieno, nel trasporto non si possa agitare. La seconda maniera si è, che il tubo nell'alto un dito dall'estremità si vada restringendo, cosicchè termini in cono ovvero con un canale strettissimo e men largo di una pagliuccia. Finisce colla forza del mercurio che batte contra l'alto del tubo; e nelle stesse Transazioni si ritroveranno molte osservazioni curiose sopra il Barometro, come anche ve ne sono due erudite del Signor Piacentini. Gli Inglesi chiamano il Barometro *Bilancia dell'Aria*.

Barometro a ruota è uno strumento che si fa coll'applicazione

di un'Indice al comune; invenzione del Signor Hook Inglese, quello stesso che ha ritrovato il Barometro Marino.

BARRA che si dice ancor *Barro*, è una misura di lunghezza che usano in Portogallo per misurar drappi, tele, panni, fargie ec. Sei *Barras* fanno dieci *cabidos* o *cavidos*, ed ogni *cavidos* viene ad essere quattro settimi di Alla di Parigi, il che ridotto alla nostra misura viene ad essere un braccio.

BARRA è ancora una misura di estensione, di cui si servono nelle Spagne per misurare le stoffe come si fa coll'Alla in Francia. Vi sono delle Barre di tre sorte, quella di Valenza, quella di Castiglia e quella di Aragona.

La Barra di Valenza contiene 2 piedi, 9 oncie e 7 linee, che fanno dieci tredicesimi dell'Alla di Parigi, di modo che 13 Barre di Valenza fanno 10 Alle di Parigi, e in Venezia a seta braccia 17 e mezzo.

Quella di Castiglia contiene 2 piedi, 7 oncie, 2 linee e un pò più, che fanno 5 settimi dell'Alla di Parigi, cosicchè 7 Barre di Castiglia fanno 5 Alle di Parigi, ed in Venezia braccia 8 e tre quarti: quella di Aragona ha qualche linea di differenza da quella di Valenza e Castiglia, cosicchè 3 di Aragona fanno 2 Alle di Parigi, e di Venezia braccia 3 e mezzo.

Per ridurre la Barra di Castiglia in braccia di Venezia, bisogna servirsi della regola del *tre*, e dire: se 7 Barre di Castiglia fanno braccia 8 di Venezia, quante Barre di Castiglia faranno tante braccia di Venezia? o se al contrario si vogliono ridurre le braccia di Venezia

L ij zia

zia in Barre di Castiglia, bisogna dire: se braccia 8, tre quarti di Venezia fanno 7 Barre di Castiglia, quante braccia di Venezia faranno tante Barre di Castiglia? e questa medesima regola dee servire per ridurre le Barre di Valenza in braccia di Venezia, e le braccia di Venezia in Barre di Valenza. v. *Alle e Misure*.

Barra si dice anche di cosa misurata colla Barra, come una Barra di sargia, due Barre di taffetà ec.

Barra. I Portoghesi di Goa e così pure gli Europei che negoziano nelle Indie, chiamano un peso che con altro nome dicono *Babar*. v. *Babar*.

Barra si dice in Francia di certi pezzetti di metallo stesi per lungo, v. g. una Barra d'argento, come una Barra di ferro che noi diciamo *una lastra* v. *Argento e Ferro*.

BARRAGGIO. Sorta di tela in opera, che si fa a Caen e nei contorni di questa Capitale della Bassa Normandia. Evvène di alta fina, di alta comune, e di bassa.

Significa pure il dritto stabilito pel rifacimento de' ponti e passi, particolarmente dei selciati. Chiamasi con questo nome e anche con quello di *Abbarraggio* a motivo delle barre o sbarre, che attraversano le strade sull'ingresso delle Città ed altri luoghi, ne' quali è stabilito questo dritto, che viene pagato dalle vetture, carri, carrette e animali da soma. Evvi nulla ostante qualche luogo, in cui tutte le vetture in generale, ed anche le persone a piedi sono solite pagarlo più o meno alterato, incaricandosi i Vetturini d'ordinario di queste spese minute per le persone e mercanzie senz' accrescerne loro il prezzo.

Il Barraggio appartenente al Re

di Francia, principalmente quello di Parigi componeva una volta un' appalto particolare, ed ora è unito a quello di Aydes. I dritti di esso si pagano a Parigi sopra tutto ciò che vi arriva tanto per terra, quanto per acqua. Prima dell' Editto del Consiglio Reale del primo Febbraio 1640 si distinguevano questi dritti nuovi, ed antichi, ch'erano stati stabiliti da un Decreto antecedente del 21 Agosto 1638, la cui esecuzione avendo incontrato delle difficoltà tanto a motivo di questa diversità dei dritti, quanto perchè non erano stati a sufficienza spiegati nella tariffa formata a questo effetto, si è creduto più convenevole all' interesse del Re e del Pubblico di sopprimere ogni Barraggio tanto antico che nuovo, e di ristabilirne un' altro che fosse pagato giusta la regola di una sola tariffa più chiara e più elatta.

In conseguenza di questa risoluzione il Re nel suo Consiglio senza fermarsi sulle tasse ordinate dalle prime tariffe, nè sulla maniera di esigerle, e avendo sempre riguardo al soprad detto Decreto 21 Agosto 1638, ordinò, che tutti i dritti di Barraggio, che si riscotevano alle porte della Città e Borghi di Parigi, e sulle strade Maestre di Chatre sotto Mont-lhery, Linois, Longjumeau, Bourg-la-Reine, S. Cloud, la Roulle, Chaudrevannes, Ponte di Chatou, S. Marcel e Coupeaux, Charenton, S. Maur, Ville-luise, Juvisy, Essonne, Corbeil, Ville-neuve, S. George, le Tilloy, Verberie, Louvres, Vaudrean e Beaumont sopra l'Oise unitamente agli altri dritti, di cui godevano i Prevosti dei Mercatanti e Schiavini di Parigi al-

le Porte della detta Città e sulle strade della Chapelle, S. Denis e di Bourjet, fossero sempre uniti e incorporati ai sopradetti nuovi dritti, che la M. S. avea ordinato che si esigessero tanto sulle mercanzie, derrate ed altre cose ch'entrassero per le Porte della Città e Borghi di Parigi, quanto al giugnere ne' suoi Porti, e ciò secondo lo stato e tariffa inviata al Consiglio nell'anno e giorno stesso: ai quali dritti dovuti dai Mercatanti a motivo delle suddette mercanzie le condotte e vetture saranno tenute come di ragione del Re, e a questo effetto otterranno le lettere di vettura del pagamento dei suddetti dritti per farlene rimborsare dai Mercatanti, per essere questi daniari impiegati nell'aggiustamento dei selciati della Città e Borghi di Parigi, e nettamento de' fanghi, a sconto delle tasse pagabili a questo effetto dai Cittadini.

La tariffa spedita al Consiglio contiene 61 articolo, la maggior parte concernenti alle mercanzie e derrate che giungono per terra, ed il rimanente a quelle che arrivano per acqua. Abbiain pensato di non doverla qui riferire a motivo delle mutazioni che sonovi state fatte, potendosi ritrovare nell'Ordinazione *des Aydes*, all'appalto di cui è stato unito questo Barraggio.

Dallo stesso Decreto 1640 sono eccettuate dal dritto di Barraggio le vetture di sale, le munizioni da guerra, le biade, farine, pane, frutta crude, compresi i melaranci, cedri, granati e maronì, gli erbaggi, la cenere, la sabbia, le biancherie di lino, le pietre vive, ed altre da fabbrica crude e cotte, la calce, le sargie, i panni che titor-

Dizion. Univ. Tom. II.

nano dalla tintura dei Gobellini, giustificandone la cauzione del pagamento fatto per le dette sargie e panni nell'entrata, come pure tutte le altre mercanzie senza che all'uscita sieno tenute a pagar cosa alcuna.

Dalla Ordinazione dei Presidenti Tesorieri di Francia Generali delle Finanze e Commissarj della Generalità dei 27 Ottobre 1648 la precedente tariffa fu affissa alle Porte, Porti ed altri luoghi della Città con divieto agli Appaltatori e Commessi di prendere o esigere aggravj maggiori di quelli in essa espressi sotto le pene ivi stabilite.

I dritti di Dominio e di Barraggio che si pagavano in Parigi, i primi in esecuzione della tariffa 1651, e gli altri conforme a quella del 1640, essendo stati uniti per formarne un solo, fu fatta una tariffa comune colla Dichiarazione del Re 17 Settembre 1692; ma essendovi stati ommessi quelli degli animali di piè forcuti, quantunque fossero compresi nelle sopracennate tariffe 1640 e 1651; la M. S. con una nuova Dichiarazione dei 3 Marzo 1693, confermata nel Parlamento il dì primo Aprile dell'anno stesso, ordinò, che ancor questi fossero pagati come da prima, sebbene fossero stati obblati nella Dichiarazione 17 Settembre 1692. Di questo dritto ne parleremo in altro luogo.

In molti luoghi dell'Italia, specialmente nello Stato di Venezia, vi sono molti passi e da terra e da acqua, e fra questi in particolare que' sostegni delle acque, che diconsi *Porte*, per essere appunto quasi porte che aprono e chiudono il corso all'acqua, per servirsi de' quali si paga ogni volta un diritto di una data

L iiij quan-

quantità di dannaio proporzionata alla qualità del legno o della vettura, e anche delle persone, il qual diritto suol darsi in appalto.

BARRAS. Gomma o resina che cola dai pini per alcune incisioni che vi si fanno. Due sorte di Barras si ritrovano, che non sono punto conosciute sotto questo nome; ma chiamansi comunemente l'una *incenso bianco*, l'altra *incenso marmorino* o sia *screzziato*.

La differenza di queste due Barras non viene altronde che dal colore, e la diversità consiste per esser raccolte più o meno in tempo buono o cattivo.

La Barras poi o incenso marmorino quando è bello e ben netto, si vende qualche volta dai Rivenduglioli per Belgiuino, al quale assomiglia assaiissimo, ma però l'odore ch'è diverso, fa scoprire il loro inganno.

Il Barras o incenso bianco è il vero Galipot. v. *Galipot e Incenso*. Qui non si dà il dritto di quanto paghi di Entrata poichè si darà negli articoli accennati.

BARREFORT. Così si chiamano a Bourdeaux i grossi pezzi di legno che si cavano dal pino, come i travi di ogni sorte. Gli altri legni che si fanno di questi alberi, sono di tavole sottili.

BARRIERE. Si chiamano con questo nome nelle principali Città della Francia, e particolarmente in Parigi i luoghi dove sono stabiliti i Banchi di Entrata, e dove i Commessi vi ricevono i dritti secondo le tariffe o Editi fatti nel Consiglio del Re. Han dato loro il nome di Barriere, perchè i passi per li quali arrivano le vetture e le mercanzie soggette a dritto, sono attraversati da una sbarra

di legno, che gira sovra un perno che si ferra e si apre a piacere del Commesso.

In Parigi vi sono 60 Barriere che sono tutte poste alla testa dei Sobborghi, e in 22 di esse che sono le principali, oltre i Commessi di Abbarraggio, ve ne sono degli altri per la Dogana, ch' esaminano le lettere di vettura, che ricevono i principali dritti, e che invigilano agl'interessi degli Appaltatori di S. M. Le altre Barriere poi non sono per così dire che provvisionali per tener più libere le altre, che farebbero sempre imbarazzate se fossero sole per introdurre in quella Capitale del Regno quel numero quasi infinito di Mercatanti, di vetture e di mercanzie, che del continuo vi giungono.

L'Uffizio di queste 60 Barriere è, che tutte le vetture e quelli che hanno il carico delle derrate comprese nelle tariffe, debbono fermarsi e lasciar farsi la visita, e pagare i dritti di Entrata. I Commessi pure hanno la stessa facoltà di visitare le carrozze ed altre vetture, e sovra tutto de' Particolari per vedere se vi sia cosa di contrabbando ascosta, e se le derrate sono soggette al Dazio; così pure nei bauli, valigie ed altro, de' quali debbono farsi dare le chiavi, guardando e trattendo tutto ciò che non è notificato, che resta confiscato insieme colle vetture, su quali fosse stato caricato, come anche le altre cose e mercanzie che vi si ritrovassero.

Per la condotta e regola di tutte le Barriere dove vi sono dei Commessi per la Dogana, vi è un Commesso ambulante, che scorre continuamente i Banchi, e incontra e verifica i registri dei Commessi, dei qua-

quali rende conto al Banco dell' Ap-
palto Generale.

Poichè si potrebbero far entrar con
inganno diverse sorte di cose, par-
ticularmente dei vini, acquavite,
tele dipinte ed altre simili che sono
o di contrabbando o soggette al Da-
zio, nascondendole nelle carrette,
o carri di paglia o di fieno, o in quel-
le nelle quali conducono le balle di
cotone, di lana, di canapa o simili
altre materie molli e di gran volu-
me; così i Commessi tengono alla
porta del loro Banco degli stromen-
ti di ferro col manico, che nomi-
nano nel loro linguaggio *Sondes*,
che loro servono effettivamente a
rivedere tutte le spezie di derrate,
nelle quali potessero sospettare che
fossero cacciate altre mercanzie, del-
le quali si volesse nascondere l'en-
trata al Banco.

A queste Barriere si pagano i di-
ritti di Entrata per li vini, pegli
animali di piede forcuti, fieni, le-
gna, carboni, frutta, carni in pezzi,
e quasi tutto ciò ch'è destinato pel
consumo di Parigi.

E' così poi necessario ai Vetturini
che arrivano in questa gran Città,
o ai Cittadini o Mercatanti, a' qua-
li appartengono, o a' quali sono di-
rette le mercanzie che vi si condu-
cono, di sapere per quali Barriere
quelle debbano entrare per ispedir-
vi i loro Giovani e Fattori per ri-
ceverle, e per pagarvi il dritto,
che si è creduto bene di darne un'
esatta nota col proprio nome di esse
Francesi, dove per maggior chiaz-
za faranno segnate con l'asterisco *
quelle, incui sono stabiliti i Com-
messi della Dogana.

Stato delle Barriere di Parigi.

- * *Barrieres des Portes de la Confe-*
rence.
- * *S. Honorè.*
- Du Roule*
- De la Ville l'Eveque.*
- De la Madeleine.*
- * *De la Porte Gaillon.*
- * *De Richelieu.*
- * *De la Porte Montmartre.*
- De Chateau Landon.*
- Des Porcherons.*
- De Paradis.*
- * *De S. Anne, ou Poissonniere.*
- * *De S. Denis*
- * *De S. Martin.*
- Des Recollets.*
- Des Marais,*
- Des Marais encore.*
- * *De S. Louis.*
- * *Du Temple.*
- * *Du Pont aux Choux.*
- * *De l'Annonciade.*
- De Pin court*
- De la Raquette.*
- De la Croix Faubin.*
- Des Boulets.*
- De Montrevil.*
- Des Picquepus.*
- Du Village des Picquepus.*
- De Reuilly.*
- De Rambouillet.*
- De S. Bernard, ou de Chantiers.*
- De S. Victor*
- Du Cloître S. Marcel.*
- De la Reine Blanche.*
- * *De S. Marcel.*
- Du Champ de l'Alouette.*
- * *De Lourcine.*
- * *Des Capucins.*
- De S. Jaques.*
- De la Bourde.*
- * *De S. Michel.*
- * *Des Carmes.*
- * *Des Laissez-passer des Carmes.*

De Bagneux.
Du petit Vaugirard
Des Incurables
De la Traversée.
Des Brodeurs.
De Varenne.
Des Recolletes.
Bertin le Rin.
De Grenelle.
De S. Dominique.
Du Prè aux Clercs
Du Pont rouge.

- * *De la Voirie.*
- * *Port S. Paul.*
- * *Port S. Nicolas.*
- * *Porte S. Antoine.*
- * *Barriere S. Germain.*

Di tutto questo numero di Barriere alcune poche vi sono, per le quali sia permesso a' Mercatanti e Vetturini di far entrar i vini ed altre bevande, non meno che gli animali di piè forcuto.

L' Ordinazione detta *des Aydes* del 1680 non ne nota che 23, e dichiara tutte le altre *Passi falsi* per una tal sorta di mercanzie, lasciando la libertà per tutte le altre di passare per quali Porte, Banchi e Barriere che piaceranno ai Vetturini o Condottieri.

Questa libertà di passaggio per tutte le mercanzie e derrate entranti in Parigi ha durato sino al 1723, in cui S. M. informata che i Particolari che conducevano alla Città e Sobborgli di Parigi delle mercanzie e derrate soggette alla Dogana, a Barraggio e Dazio Reale, o ai dritti stabiliti dalla Dichiarazione del 15 Maggio del 1722, si abusavano di questa permissione, e affettavano di sviarfi dalle strade maestre e ordinarie, o di passar molti in una volta per le Barriere di ritorno colla speranza di defraudare i

dritti stabiliti, a motivo che queste Barriere provvisionali non avevano Banco che loro servisse di scontro, come quelle che sono riservate dall' Ordinazione del 1680 per l' Entrata dei vini e degli animali dal piè forcuto; S. M. per opporvi ad un disordine così pregiudicevole alla riscossione, stabilì con un Decreto del suo Consiglio, confermato con Patenti del 28 Gennaio 1723, e registrato nel Parlamento del 12 Febbraio seguente, che le Barriere, per le quali entrassero in avvenire le derrate o mercanzie soggette al dritto del Dominio del Barraggio e del Peso Reale, pagassero tutto ciò che fu stabilito dalla detta Dichiarazione del 15 Maggio 1722.

Le Barriere, le Porte, i Banchi e i Porti stabiliti per l' entrata di queste mercanzie destinate e determinate dal Decreto del Consiglio e Patenti, sono presso poco l' istesse, che l' Ordinazione *des Aydes* del 1680 ha regulate per l' entrata di tutte le sorte di pesce e degli animali di piè forcuto: cioè per terra, le Porte e i Banchi di riscossione S. Victor, S. Marcel, Loureine, S. Jacques, S. Michel, des Carmes, S. Germain, de la Conference, les Barriers de Chaillot, du Roule, de la Ville l' Eveque, S. Denis, S. Martin, Montmartre, S. Anne, du Temple, la Croix Faubin, Picpus, & Rambouillet: e per acqua, i Banchi de la Rapee du Port S. Paul, e Port S. Nicolas; dichiarando S. M. *falsi Passi* tutte le altre Porte e Barriere, eccettuata però quella des Chantiers, e per le stesse derrate che sono portate per acqua da Corbeil e Ville Neuve, S. George solamente; e proibisce in oltre ai Commessi di dette Porte e Barriere l'

aprir-

aprirle in ore indebite, e il facilitare l'entrata di dette mercanzie tanto di giorno che di notte in pena di L. 500, ed esser incapaci di esercitar altra professione, e sotto pene corporali ancora.

BARSE. Vasi grandi di stagno, ne quali viene il tè dalla Cina. Vi sono dei Barfi che contengono da una libbra fino a dieci di quest' erba salutifera e medicinale. v. Tè.

BAR-SUR-AUBE. Città della Francia nel Bassignl. Ella è sotto l' Ispettore delle Manifatture di Chalons e Troia. Credesi questa Città molto propria per le fabbriche e per le manifatture che vi sono fatte, a motivo delle comodità che in se contiene tanto pel sollo e spurgo delle lane, quanto pegli edifizij destinati ad altri lavori.

Fannosi quivi delle Sargie spinate e delle Tamine di un' Alla di altezza tutte di lana del Paese: Nove Lavoratori, altrettanti telaj, due molini da Follatori ed un Tintore compongono il numero di quelli che continuamente si affaticano in quest' Arte, e spacciansi queste manifatture nel luogo stesso, detratte alcune pezze che si mandano a Troia.

Contansi ancora 15 telaj occupati nel lavoro delle tele di canapa, di cui se ne fa un consumo ragguardevole nel Paese, particolarmente in occasione delle sue quattro fiere, inviandosene molte ancora a Troia.

Le altre sue fabbriche consistono in Cartiere, per le quali avvi un molino, essendovi eziandio quattro Fornaci pel lavoro de' cristalli.

Vi si conciano molti cuoj per diversi usi, oltre l' esservi alcuni che danno la concia di bianco a' cordoani.

Potrebbonfi pure noverare molti Berrettaj, Cappellaj ed altri, di cui è soverchio farne una minuta relazione.

Vi si fa ancora un negozio non ispregevole di legname fondatamente stabilito nel 1720, dacchè alcuni Mercatanti han preso l' uso di gettar i legni nel fiume facendoli scorrere fino a Marsily.

Quanto poi ai vini di questo Paese sono eglino in qualche stima, e possono passare per delicati, anzichè vi sono alcuni de' suoi terreni sì ripieni di viti, che appena han luogo que' Abitanti di seminarvi le biade pel loro nodrimento; non mancando però alcuni altri supplire a questa mancanza, e provveder anzi di più col negozio di ogni sorta di grani che si fa in Bar-sur-Aube in ogni tempo, e principalmente nelle fiere.

BAR-SUR-SEINE. Questo è un luogo ripieno di montagne e sassoso, onde per conseguenza contiene pochi terreni atti all' Agricoltura, e pochi sono que' luoghi, ne quali possono pascolarsi i bestiami, anzi i grani che vi si seminano, e le bestie che vi si allevano, servono solamente per lo sostentamento degli Abitanti. Questo è di notevole, che vi si cavano dei vini in quantità, i più comuni de' quali si vendono nel Bassignl, nella Lorena, ed ai Lavoratori di Sciampagna; i più delicati poi sono quelli di Riceys che si conducono in Fiandra, in Picardiae a Parigi.

BARULLO. Colui che compra cose da mangiare allo' ngrosso per rivenderle con suo vantaggio al minuto.

BARUOLA. Questo è un vaso stretto più in alto che a basso, fatto di doghe connesse insieme, nel quale

vi

vi si batte il butirro. Ve ne sono ancora di quelli di terra cotta, i quali sono molto larghi nel ventre, e assai stretti nella bocca. Si coprono queste Baruole nella sommità con un coperchio di legno forato nel mezzo con un sol buco tanto largo quanto vi possa passar un cilindro di legno, che vien chiamato *bassi butirro*. Si riempiono questi di crema, la qual si batte fino a tanto che si condensì e divenga butirro.

BARUT. Questa è una misura delle Indie che contiene 17 gantani, vale a dire 50 a 56 libbre di pepe da 16 oncie perlibbra, onde il gantan dee contener 5 libbre in circa di pepe v. *Gantan*.

BARUTINE. Queste sono sete che si ritraggono dalla Persia per la strada di Sayda. Si pesano col damaschino di 600 dramme, che viene ad esser 4 libbre, 11 oncie di Marsiglia. v. *Sete di Levante*.

BASALTE. Spezie di marmo nero, simile alla pietra di paragone durissimo, che resiste alla lima, pesante e facile ad andar in pezzi; e pulito che sia, riesce di un color di ferro. Nasce nell' Esiopia, e se ne trova ancora in qualche luogo della Germania. L' uso che di questo si fa, si è per toctar l'oro e l'argento come si fa colla pietra di paragone.

BASARUCCO. Piccola moneta delle Indie di bassissima lega, vale a dire composta di stagno del più inferiore. Di queste monete ve ne sono due spezie, l'una delle quali si chiama buona, l'altra cattiva; quest' ultima però viene ad esser di un sesto minore della buona. Tre Basarucchi fan due *Reis* di Portogallo, 15 vagliono un *Vintin*, e 375 un *Pardao-xerapin*; intendiamo però di parlare dei Basarucchi

buoni; perchè quando s'intendesse di far questo computo coi cattivi, bisognerebbe crescere un sesto a proporzione.

BASILEA. Questa Città è fabbricata sul Reno, che la divide in due parti inuguali, e fa il maggior Commercio di alcun' altro luogo degli Svizzeri. La sua situazione le procura il passaggio delle mercanzie che vi capitano d' Inghilterra, d' Olanda, dal Settentrione e dalla Germania per gli Svizzeri e Ginevra, e per quelle che da quest' ultima si spediscono nei sopradetti Paesi.

Il Commercio delle lane di Germania e di Polonia, quello dei panni e stoffe di lana, droghetti, spezierie, metalli e pellami è confederabilissimo. Quello delle lettere di Cambio sopra tutte le principali Piazze dell' Europa fa procacciare ai Negozianti di Basilea le commissioni di diversi Mercatanti Grigioni, che vogliono trarre o prender lettere sopra i Forastieri. L' attività e penetrazione de' suoi Abitanti l' hanno resa da lungo tempo una Città assai mercantile. Il Commercio oggidì vi fiorisce col mezzo di molte case che tengono grossi Capitali di tele e parecchie altre spezie di mercanzie, essendo vi principalmente molte fabbriche che stanno sopra un buon piede. Le manifatture dei nastri di seta e fiori tengono impiegato un numero grande di Lavoratori, spacciandosi queste nella Germania, Slesia, Ungheria e Boemia. La fabbrica delle calzette di seta, bavella, e di lana tiene un grosso numero di Lavoratori, e vi spediscono fuori le opere che vi lavorano; e se ne fa una gran quantità di drappate ed altre di

di lana ad agucchia, che si spacciano nell'Italia ed altrove, specialmente in tempo di guerra alle Armate. Quella delle Indiane si è accresciuta assai bene, e fornisce non solamente i Negozianti dei propri contorni, ma eziandio quelli che sono di lontani. I cappelli grossi hanno un'esito grande, e bene spesso ne danno per Reggimenti intieri. Le Cartiere sono famose, e spacciano tanta carta, che appena possono supplire alle ricerche dei Forastieri. Vi si gettano dei caratteri per le Stamperie, ritrovandovisi non solo delle Madri per tutti i Linguaggi correnti, ma eziandio dei Greci, e tutti gli altri Orientali. Questa Fabbrica spedisce i suoi lavori non solamente per tutti gli Svizzeri, ma eziandio nella Francia, Germania ed altrove.

L'Arte libreria costituisce una parte considerabile del Negozio di questa Città, e ogni uno sa, che nel tempo della pretesa Riforma e dopo, Basilea si è distinta nelle sue edizioni, che sono ancora ricercate dagli Stranieri. Da qualche tempo si erano alquanto rallentate le Stamperie, quantunque questa Città dovesse esser impegnata a favorire questo Negozio, pel quale ne ricevette gran vantaggio; ma da alcuni anni in qua si sono risvegliate come da una spezie di addormentamento, ed hanno prodotto un numero di opere, che hanno avuto uno spaccio assai grande. Bisogna confessare però che i Libraj non hanno fatto imprimere i libri loro con tutta la necessaria attenzione tanto riguardo alla carta, quanto alla correzione; ma se una tale mancanza ch'è stata rilevata dai Forastieri, le ha levata una parte della sua ripu-

tazione, ha servito eziandio per raddoppiare l'attenzione di molti Libraj, che da qualche tempo hanno fatto comparire diversi libri impressi con tal proprietà ed esattezza, che possono andar del pari coi migliori ch'escano in Olanda ed in Francia.

Si fabbricano delle stoffe di seta e bavella, e di seta e cotone. Sonovi dei Battiloro peritissimi in quest'arte; delle Fabbriche di tabacco da fumare e da grattare; delle Tintorie eccellenti tanto per le lane, quanto per le sete; delle Biancherie, nelle quali s'imbianchiscono le tele che comperano crude, o grezze facendone un Negozio assai grande oltre due Manifatture di tele dipinte, che sono in riputazione. Il Cantone di Basilea somministra quantità di pruni assai buoni.

La fiera che vi si tiene sulla fine di Ottobre è molto frequentata dai Mercatanti di Svezia e Forastieri, e si dura fatica a ritrovare alloggi nella Città, durando per tre settimane.

La libbra di Basilea è uguale alla libbra di peso di marco.

Le monete che hanno corso in questa Città, sono Risdalero o Talero, il Guld, il Batz, il Fiorino, il Grosso, il Rap, e il Plapper. Il Risdalero è 27 Batz, il Guld 15 Batz, ovvero 60 Craitzer, tre de' quali vengono a formare 5 soldi di Venezia, e il Batz 10 Raps, ovvero 4 Craitzer. Il Fiorino dell'Impero vale 25 Scellini, o 20 Grossi, ognuno de' quali equivale a una delle nostre monete da 5 soldi, e il Grosso è di 7 Raps e mezzo, e il Plapper corre per 6 Raps.

L'Alla di Basilea è la stessa che quella di Berna.

BASILICATA. Provincia del Regno di Napoli corrispondente alla maggior parte della Lucania degli Antichi intersecata da Montagne, ma che però è abbondante di grano, di vino, di olio, di zafferano, di cotone, di mele e di cera, pescandovi talvolta al riferire di alcuni delle perle, le quali però non sono nè grosse nè bianche.

BASILICO. Questa è una pianta conosciuta da tutti per esser comune. Cresce ella all'altezza di mezzo piede in circa, cessuta e folta di ramoscelli ripieni di foglie minute simili a quelle della parietaria, ma più piccole, di un' odor penetrantissimo, aromatico e grato. I suoi fiori spuntano di un color bianco tendente al porporino, e molto odoriferi; sono fatti a gola di lupo, o come una canna tagliata in alto in due labbra, dentro rinchiodono un bozzolino ripieno di piccolissimi semi bislunghe e neri. Le foglie ed il seme di questa pianta si usano nella Medicina per contenere in se un' olio e un sal volatile. La sua radice è nera, legnosa e fibrosa. Si coltiva questo Basilico tanto ne' giardini, quanto in piccoli vasi.

Molte sono le spezie del Basilico, cioè maggiore, minore, mediocre, e minuto, tenendo talora le foglie strette, talvolta larghe, laciniate, crespe, bianchiccie, verdi cariche, verderognole, nere, macchiate ed ancora purpuree. Nasce in Giugno e fiorisce il mese dopo, e i suoi fiori vengono formati da una foglia, di cui quella che s'innalza più, è alquanto rotonda e merlata e più grande dell'inferiore, che si rovescia un poco ed è leggermente frastagliata. Nel mezzo di esso fiore si alza lo stiletto, intorno a cui poscia veg-

gonfi i quattro semi di ciascuno di essi.

E' cosa particolare in questa pianta, che forse dalla qualità de' sali che incontra nella terra proporzionati a svilupparla, riesce quasi sempre piena di varietà. Ne vengono numerate fino a 40 spezie, ed una pianta medesima ben sovente l'anno venturo cangia aspetto, colore, odore e figura. Si semina in terra grassa, e copertala si preme colla mano, e innaffiandosi con acqua tepida, cresciuta che sia all'altezza di tre o quattro dita, si trapianta, avvertendo di tenerla per alcuni giorni guardata dal Sole, adacquandola però frequentemente nelle ore più calde.

Fra le sue spezie più rare e vistose si annoverano le seguenti.

Il Basilico volgare di un verde pallido colle foglie larghe, lunghe ed acute col fior bianco.

Il Maggiore colle foglie a guisa di quelle di cedro, che attorniano il gambo a foggia di ombrello nella parte di sopra, ed è poco più alto di un palmo, di odore che si accosta al cedro, e di fiore che or porporeggia ed or biancheggia.

Altro colle foglie un poco più larghe del sopraddesto e più lunghe e gonfie, con certe profonde rughe per di sopra convesse, e concave pel di sotto e come increspate, dell'odore medesimo che il sopraddesto.

Quello colla foglia crespa profondamente serrata e macchiata con una spiga di fiori assai lunga.

Un' altro ha le foglie larghe, serrate, dentate e curve a foggia di scafa, crespe nell'estremità di un verde oscuro, che medesimamente produce una lunga spiga di fiori.

L'altro è il Basilico Indiano del Clu-

Clusio colle foglie di larghezza di più di due oncie, lunghe e profondamente tagliate e serrate, crasse e succulenti, la maggior parte atro-purpuree, ed alle volte macchiate or poco or molto del colore medesimo, e la spiga n'è lunga con fiori bianchi, distinti da piccole vene purpuree.

Quello che si divide in due specie o sieno varietà, di macchiato, e di non macchiato; il primo fa il gambo e la spiga di color purpureo, ed il secondo di verde. Le foglie sono lunghe ed ottusamente acute, ed in ciascuno cresce e profondamente divise. La spiga n'è corta e col fior bianco, e l'odore simile a' precedenti. Suol variare tal volta con foglie brevi, meno tagliate e serrate, ed i Romani lo chiamano *femminino*.

Quello che ha le foglie leggermente serrate e di un verde pallido. I calici dei fiori sono irsuti, e come da quattro denti serrati.

Altro di foglie di un verde che biancheggia, crasse, e leggermente serrate, la spiga verde, ed il fiore pur bianco.

Altro di foglie maggiori del precedente più serrate, rugose, inuguali, ed il fiore rossiccio.

Un'altro che ha le foglie come il suddetto, ma non serrate, avendo due varietà, mentre ora è atro-purpureo, ed ora verde.

Un'altro che ha le foglie acuminate, brevi e rotonde.

Un'altro colle foglie grandi, rotonde, che finiscono in una lunga punta, di un bel verde coi fiori bianchi in ispighe brevi. Varia alle volte facendo gambo, spiga e fiori purpurei.

Quello che ha le foglie quasi ro-

tonde, non molto acuminate, crespe e leggermente serrate, rugose e gonfie variegata inugualmente, di macchie atro-purpuree col fiore porpureggiante.

Altro ha le foglie non molto grandi, crespe, lunghe, acute, serrate e complicate in forma di barca.

Il Basilico piccolo del Dalecampio che non arriva ad un palmo, foltissimo di rami, con piccole foglie acute, crasse e pingui, piane, non serrate e verdi. Produce una piccola spiga con fiori bianchi.

Un'altro ha le foglie meno serrate pelose, il gambo irsuto, e suole alle volte variare in foglie meno anguste.

Un'altro è il piccolo Basilico violetto di cbermesi colla foglia piccola, rotonda, non serrata ed alquanto rivolta all'insù, crespa concava, ed il fiore n'è rossiccio.

Il Basilico che ha l'odore di canfora. Le foglie sono strette non molto lunghe, acute e rivoltate. Si rivoltano in se stesse a foggia di barcbetta di un verde smorto, ed i fiori sono piccoli e bianchi.

Quello di un verde languido, ed i rami sono vestiti di densissime foglie simili a quelle del serpillio, benchè più acute, piane e carnose.

Vi è anco il Minimo della foglia rotonda.

Ed il Minimo crespo non serrato.

Il Basilico con foglie verdi a frangia.

Il garofolato massimo.

Il terzo massimo del Dodonco.

Il nero con odore di ruta.

Quello con odore di anice.

Quello che ha le foglie nere verdegianti col fiore bianco.

L'altro che ha pure le foglie nere verdegianti col fior violetto.

Quel-

Quello con la foglia crespa, e la spiga gruppada breve.

Il Minore dalla foglia angusta e serrata col fior bianco.

Il Minore dalla foglia angusta e gonfia.

Quello di tre colori.

Il Minimo colle foglie di un porporino tirante al nero.

Il Nero colla foglia larga lacinata, con ispiga nera e fior bianco, di odor di cannella.

Il Minore Chinesse odoratissimo col fior bianco.

Quello che odora di melissa.

L' Indiano di odore di storace liquido.

Quello di odor di finocchio.

L' Egizio odoratissimo colle foglie attaccate a lungbi piccioli.

Quello delle Indie Orientali del celebre Sberard.

E quello dell' Isola di Ceilan, frustice perenne, colle foglie quasi simili a quelle della calaminta.

Le virtù di questa pianta sono il provocar l' orina e i mestruj, mitigar la melancolia, e ringiovenire que' cuori che sono oppressi da un dolor smisurato e dall' atra bile. E' buona ancora per iscacciarle ventosità, aiutar il respiro, fortificar il cervello e 'l cuore, detergere, digerire, risolvere per fortificar i nervi. Si adopera internamente ed esteriormente. Alcuni però condannano l' uso interno di questa pianta, dicendo ch' ella abbonda di un umido escrementiccio, e che per conseguenza viene ad esser nocivo allo stomaco e agli occhj, asserendo di più, che fa vaneggiare coloro che ne fanno un' uso continuo.

BASINI. Chiamano in Francia con questo nome certe cornici partico-

lari per metter a' quadri, specchj ec., che si lavorano dai Pittori e Doratori del Ponte di Notre-Dame, e della Gevres, strada di Parigi.

Questo nome vien loro dato da un certo Basino Intagliator buonissimo, che lavorava certe statue di divozione di una stessa grandezza.

I Basini portano 9 oncie e 4 linee di altezza, e 7 oncie e 4 linee di larghezza. Vendono ancora con queste certe altre cornici chiamate *Pecouls* dal nome di un' altro Intagliatore, che lavorava in piccolo queste tali cose, ed han 7 oncie, 9 linee d' altezza, sopra 5 oncie e 6 linee di larghezza.

BASINI. Drappi spinati, che debbono esser fatti di cotone schietto tanto in orditura, quanto in trama.

Di questi drappi ve ne sono molte spezie, di larghi, di bassi, di fini, di mezzani, di grossi, di fatti col pelo da una parte, altri con righetto impercettibili senza pelo, ed altri a righe grandi. Vene sono ancora di quelli composti con canapa, lino, ed alle volte ancora con istoppa; ma questi ultimi sono vietati nella Francia dalle pubbliche Regolazioni concernenti alla manifattura di questa spezie.

Lavoransi molti di questi Basini in Francia, principalmente a Troia, a Roano ed a Lione, in cui questa fabbrica fu stabilita nell' anno 1580 in circa. v. *Fustagno*.

I Basini di Troia sono i più stimati; di questi sene fa un consumo considerabile in tutto il Regno, ed un Negoziograndissimo ne' Paesi forastieri.

Questa manifattura che serve di modello e di norma a tutte le altre di

di questa spezie particolare, è stata creduta tanto considerabile, che ha dato motivo alla Regolazione fatta nel mese di Gennaio 1701 espressamente per una tal fabbrica.

Viene adunque comandato, che i Basini o Bambagine abbiano mezz' Alla e un' oncia di larghezza in pettine, e sul telaio: che siano composte di 24 portate, di 40 fili per cadauna, e che ogni pezza sia di 24 Alle di lunghezza. Che quelle rigate minute abbiano 160 di queste righe nella estensione della loro altezza: che quelle rigate a 36 righe abbiano una mezz' Alla, un' oncia meno di altezza in pettine e sul telaio, e sieno composte di 22 portate, di 40 fili per cadauna: che ogni pezza sia di 24 Alle di lunghezza, e che contengano nella loro altezza 36. righe larghe, ognuna delle quali ne contenga 3 di piccole tutte ugualmente distribuite. Che quelle strette unite e rigate minutamente, o a 25 righe sieno di mezz' Alla, meno un vigesimo quarto di altezza in pettine e sul telaio: che la pezza sia di 22 Alle di lunghezza: e che le schiette sieno di 20 portate, le rigate e minute di 140 righe, e quelle larghe ne abbian tre di minute per ogni riga.

Che i Basini moderni o sieno quelli dell' ultima invenzione non si possano far più alti di una mezz' Alla e un' oncia, e di 24 Alle di lunghezza come i Basini più alti; o di mezz' Alla meno un vigesimo quarto di altezza, e di 22 Alle di lunghezza come i Basini stretti; e tutti questi dovranno avere un numero di portate e di righe convenevoli, distribuite giusta l' altezza loro propria. Che il numero delle portate e dei fili sia accresciuto a misura del grado

della finezza e qualità loro, acciocchè possano riuscire di una delle altezze qui sopra mentovate.

Che la trama dei Basini sia tutta di filo di cotone netto filata con ugual finitezza, e questa sia ben battuta nel lavoro tanto negli orli, quanto nel mezzo nel drappo da un capo all' altro della pezza.

Tutte queste pezze di Basini debbono esser fabbricate di cotone schietto senza frapporti altra materia, come stoppa, canapa, lino ed altro. Che le righe di questi sieno di cotone ritorto, ed ogni pezza abbia trama a sufficienza, e questa dee essere ben battuta nel telaio, acciocchè la pezza suddetta col tempo non venga a calare dell' altezza comandata. Ordina la stessa Regolazione, che le lame e i rotoli che adoperano i Mastri Tessitori o i loro Lavoranti per fabbricare i Basini, sieno tutti uguali, di maniera che i denti del pettine abbiano tanta larghezza fra loro nel mezzo quanto nelle due estremità. E' vietato pure ai Tessitori suddetti di vendere o consegnare a' Mercatanti qualsivisia pezza di questi Basini, benchè fosse stata ordinata senza essersi prima veduta e visitata nel Banco dai Capi dell' Arte loro, che la marchiano poi con un pezzo di piombo, sopra cui si veggono queste precise parole: *Fabrique de Troyes*, e così le altre e colle Arme della Città, quando sieno di buona qualità e fabbrica, per la spesa del qual bollo deggiono pagare otto piccoli per ogni pezza.

Quantunque per questa Regolazione i Basini debbono essere di 22 in 24 Alle di lunghezza, nulla ostante per la facilità dell' esito, e secondo l' uso antico si tagliano le pezze in due dopo che sono state fabbricate,

cate, e così d'ordinario le vendono per mezza pezza di 11 in 12 Alle.

Benchè vi sieno nella Francia dei lavori buonissimi di questi Basini, nulla ostante ne fanno venire da altri luoghi, principalmente dall'Olanda, da Bruges, e dalle Indie Orientali, mentre questi sono in finezza, lavoro e qualità superiori ai loro proprj. Quelli che vengono dalla Olanda, sono per lo più rigati, e sono stimati assai per esser buonissimi e finissimi. L'altezza di questi si è per l'ordinario di cinque ottavi di Alla, e la lunghezza di circa dodici Alle alla misura Francese.

Quelli che vengono da Bruges, diconsi *Bambagine*, e per questo anche i Francesi con tal nome molte volte li chiamano. Sono eglino molto simili a quelle di Francia, cioè semplici, o col pelo, o rigati a bastoni larghi, o a piccole righe minutissime, e di quelli ancora colle righe larghe, ognuna delle quali ne contiene tre di strette. Le bambagine semplici o schiette, che le vogliamo chiamare, come ancora quelle a pelo, sono di cinque dodicesimi d'altezza sopra in circa dodici Alle di lunghezza a misura di Parigi; e le rigate a larghe e strette righe sono di quasi un'oncia meno di altezza, e di due terzi meno di lunghezza delle schiette.

In Bruges fabbricansi quattro sorte di Basini schietti, ed anche spinati, che vanno diminuendo dalla prima fino all'ultima di quelle spezie, le quali si conoscono da alcune marche, lettere, o piccoli tagli fatti colla forbice, che sono all'estremità della pezza.

La prima sorta di questi ch'è la più stimata, chiamasi *Basin dai due*

lioni, perchè la pezza è marchiata di due lioni rossi.

La seconda si chiama *semplice*, mentre non ha che un sol liono colorito col rosso da un de' capi della pezza.

La terza dicesi *Basin B* a cagione che vi si trova questa lettera in una delle estremità del drappo.

La quarta finalmente si nomina *Basin C* per la ragione suddetta.

Deesi osservare ancora che oltre le marche di queste quattro spezie di Basini qui soprammentovati, vi si trovano ancora alle estremità dei detti alcuni tagliucci colla forbice, dinotanti le qualità loro proprie.

La seconda sorta tiene un taglio, la terza due, e la quarta tre, ma la prima non ne ha alcuno.

I Basini di Bruges rigati si distinguono in due sorte.

La prima ch'è la più stimata, chiamasi *Basin FF da due lioni*, a motivo delle due lettere e dei due lioni di color rosso che vi sono marchiati in capo alla pezza. Questa prima spezie non tiene tagli.

La seconda chiamasi *Basin F da un sol liono* per avere la lettera e il liono, ed inoltre tiene un taglio.

I Basini che vengono dalle Indie Orientali, sono bianchi e lisci, e ve ne sono due sorte; l'una di quelli spinati, l'altra di quelli a scacchi e in opera. I migliori di questi son quelli che si fabbricano a Bengala, a Pompichery, ed a Belasor, ma questi ultimi sono ancora più stimati.

La lunghezza ed altezza di questi Basini Indiani più ordinarij si è di cinque sesti e tre quarti di altezza, sopra 7, 8, 9, 10 Alle ed un terzo di lunghezza, e di tre cinque quarti

quartì con 7 e mezzo e 9 Alle, e un terzo di lunghezza.

Adoperansi questi Basini per far camisciuole, giupponi e coperte, e per tornalettidi una casa di Campagna, delle cortine da finestre, delle vesti ec. ma quelli dell' India sono più proprj per far dei cortinnaggi.

BASSA NAVARRA. v. *Bearnia*.

BASSANO. Terra ricca dello Stato Veneto nella Lombardia molto popolata posta sul fiume Brenta, che tiene la sua forgente nelle Alpi di Trento, passando per questo luogo sotto un ponte di legno tutto coperto, di bella struttura, opera del famoso Palladio Architetto Vicentino, e questo Ponte unisce Bassano col Territorio di Vicenza. Questo luogo si è reso famoso dai figliuoli di Jacopo da Ponte, due de' quali furono celebri nella Pittura, come Francesco e Leandro, conosciuti col nome di Bassani. E' discosto da Vicenza 18 miglia, da Padova e da Trevigi 25, e si computa che possa avere 20000 Abitatori. Fra Bassano e le Alpi vi sono molte colline fertilissime con ulivi e viti che producono vini delicati con deliziose case di Campagna.

Il Negozio principale di Bassano consiste nelle sete industriosamente lavorate in orsoio all'uso di Bologna, per la qual manifattura col beneficio dell' acqua vi sono molti Filatoj.

BASSICOT. Spezie di gabbia lavorata dai Falegnami, che usano nelle vicinanze di Angiò per tirar su le pietre lavagne, ch' estraggono dalle cave.

BASSORA che vien detta anche *Bassora*. Questa è situata a' 30 gradi di latitudine, e 66 di longitudine secondo *Dizion. Univer. Tom. II.*

prà un fiume chiamato dagli Arabi *Schat-el-Arab*, che congiugnel' Eufrate col Tigri, ed esce una buona giornata distante da questa Città, dove poi si confonde nel Golfo Persico dodici leghe al di sotto.

Questa Città ch' è la più ricca e la più mercantile dell' Arabia Diserta, dopo di esserne stato per lungo tempo disputato il possesso fra gli Arabi, Persiani e Turchi, finalmente cadette nelle mani di questi ultimi dall' anno 1668 che ne fecero la conquista in tempo che i Persiani erano impegnati in un' acerma guerra col Gran Mogol.

Bassora come pure Bender-Abassi si profittarono della distruzione di Ormuz attirandone a se tutto il Negozio; per lo che ora vi va una quantità considerabile di bastimenti di ogni Nazione tanto Asiatica, quanto Europea, e deesi considerare come gl' Inglese ed Olandesi vi stabilirono de' Banchi considerabili, che sono tenuti dalle Compagnie delle Indie, di Londra e di Amsterdam tanto pel Negozio, quanto per far andare le lettere con diligenza in Olanda ed in Inghilterra, facendole passar per la strada di Damasco e di Aleppo, spedendovi degli Arabi, che sono una spezie di Corrieri prestissimi e solleciti al sommo sebben vanno a piedi.

I Portoghesi eziandio vi mantengono una Fattoria, ma vi fanno poco negozio.

Il gran Commercio che vi si fa, passa quasi tutto per le mani degli Indiani, Persiani ed Armeni.

La Caravana di Bassora si è una di quelle che facendo il viaggio per terra, portano a Bender-Abassi una parte di quelle ricche mercanzie, che vi mantengono il Com-

M

mer

mercio; e questa stessa Caravana è quella che nel ritorno porta tutte le mercanzie delle Indie, della Cina e del Giappone a Bender, il quale è come il Porto ed il magazzino della Persia e delle tre Arabe come abbiain detto.

Oltre il Negozio di Bender-Abassì, e quello che Bassora tiene dalla parte del Mare cogli Indiani, Mori ed Europei che vi mandano i loro vascelli ogni anno, questa Città mantiene un' altro Commercio considerabile con Bagdat, che non è molto lontano, particolarmente avendo il comododel fiume Tigri, col mezzo di cui trasportano delle mercanzie. Negoiziano pure con quelli di Aleppo e col restante de' Turchi dell' Asia, daddove partono delle Caravane, una parte delle quali vien destinata per Bassora.

Si può metter ancora nel numero delle cose che rendono questo Commercio fiorito, il passaggio dei Persiani che fanno il pellegrinaggio della Mecca, i quali per lo più vanno per questa strada, e non solamente pagano delle gran gabelle al Bassà Turco, che n' è il Governatore perpetuo, ma eziandio vilasciano coi baratti o colla vendita quantità di mercanzie, colle quali sogliono caricare le loro piccole Caravane o nell' andare, o nel ritornare.

Finalmente si arricchisce ancora e si profitta delle frodi che si commettono in Persia in materia di monete forastiere, le quali essendo di miglior lega di quelle che si coniano nel Paese, vengono spedite a Bassora per la connivenza del Bassà di Bender-Abassì, che ha la sua parte in questo negozio di contrabbandando.

Da una memoria del 1738 sopra il Commercio di Bassora con Aleppo abbiaino, che vi si trasportano le mercanzie sopra cammelli, che stanno 30 giornate in viaggio. Vi si va per la strada del deserto, dove non pagano alcun pedaggio. La Dogana poi al loro arrivo in Bassora è di tre per 100 per li Franchi, e per quelli del Paese 7 e mezzo. Le balle di 50 rotoli l' una pagano per la vettura 7 Piastre e mezzo, e la Dogana di essi rotoli è di 6 per 100.

La vettura coi cammelli costa 20 in 25 Piastre per due balle di 100 rotoli fino a Bagdat, dove la Dogana è di 5 per 100 per diverse mercanzie, eccettuati il corallo e l' ambra lavorati, che pagano 8 per 100, e i Reali un 6 per 100.

Partendo da Aleppo si può prender un' altra strada, cioè quella del fiume Bieri, ramo dell' Eufrate tre giornate distante da Aleppo colla vettura di 3 Piastre per balla: vi si caricano le mercanzie sopra i battelli che portano per ordinario 70 in 80 quintali Turcheschi fino a Bagdat in 12 o 15 giorni col noleggio di 10 per 100 per quintale; pagano come abbiain detto di sopra una Dogana a Bagdat.

Si scelgono i cammelli, che sono più convenevoli nella stagione, e secondo la Compagnia che ricercano le Caravane.

Preferiscono qualche volta il viaggio del fiume Bieri, dove però vi è una gabella per attraversarlo di 3 Piastre e mezzo per toma di due balle: di là si passa ad Orfa in due giorni, dove si paga un dritto di tre Piastre e tre quarti per ogni carico, e poi si va al Telgoran in tre giorni con un' altro dritto di una Pia-

Piastra e mezzo, e di là a Merdin in cinque giorni. Ivi sono quattro gabelle da pagare, cioè quelle di Merdin, di Ezzebis, di Diarbeck, e di Bedovir, che fanno in tutto 25 Piastre per carico. Da Merdin poi si passa a Mullol in 10 giorni, dove si paga il dritto di 7 Piastre per carico, e la vettura di questa strada di Aleppo fino a Mullol è di 15 Piastre per carico: da Mullol a Bagdat per acqua sopra zattere in quattro giorni col noleggiato di 4 Piastre, pagando a Bagdat la Dogana ordinaria detta di sopra. Dal detto luogo a Bassora per acqua sopra i vascelli del gran Signore il noleggio è di 5 Piastre per balla o fardello, potendosi però minorare la spesa col farne di due una.

Puossi ancora spedire da Aleppo a Bassora ciò che segue.

Reali che si cambiano in Piastre correnti 220 per 100 Reali peso del G. S. la Piastra corrente ha tre quarti di differenza da quella di Aleppo.

Corallo fino grosso a' rotoli di 615 o 630 dramme, con filo e seta.

Cocciniglia in oche di 400 dramme.

Panni di Londra alti un ballotto di 7 pezze di scarlatto, e 7 di verde pistacchio.

Cavanfi da Bassora varie sorte di droghe, come Assaferida, Cannella, Cocchina, Spigonardo, Bdellio, Cardamomo, Granatiglia o sia seme di Ricino, Belgivino, Mirra ec. così pure molte sorte di tele, come Mussoline, Bengale, Indiane, Fazzoletti e Chacandri delle Indie ec.

BASSOU. v. *Basso-zino*.

BASTARDA. Sorta di piccola galea, che in Venezia è quella dove sta il Capitano o Provveditor Generale. Tiene ella 60 in 70 remi, lunga

in colomba 160 piedi, di larghezza 50 più e meno. Porta 14 mortaj, 4 colombrine, e 2 cannoni detti da *Scorbis*.

BASTARDELLA. Vaso di rame stagnato chiuso, che si adopera per cuocerli le carni.

BASTARDO. Questo addiettivo si dà a molte cose, che troppo soverchio riuscirebbe il volerle accennare ad una ad una, come quelle che al nostro istituto non appartengono. Basterà solo il dire, che fra i Fornaj si dà questo epiteto alla pasta, quando non è nè troppo molle nè troppo tosta: fra i Fabbricatori di panni dicesi per ispiegare una larghezza falsa di un panno diversa dall'ordinaria. In Francia quelli che sono alti un'Ala e mezzo per essere di una larghezza bastarda, sono soggetti al Fisco. Chiamasi uno scrivere ed un parlare bastardo un miscuglio di due linguaggi diversi mal espresso.

Lana bastarda chiamasi quella di vigogna, detta anche *Carmelina*, ed è la seconda specie di quelle che si tagliano sopra la pelle di vigogna. Veggasi *Vigogna*. Con tal nome pure chiamano le lane comuni di Levante, come quelle di Costantinopoli e di Aleppo, e le nere diconsi *Bastarde nere*. v. *Lana di Levante* ec.

BASTERNA. Spezie di carro o di lettiga.

BASTI. Così chiamansi nella Fian-dra Austriaca i drappi di scorza d'albero, che vengono dalle Indie Orientali e dalla Cina. v. *Scorza d'albero*.

BASTIDE DI ARMAGNAC. Piccola Città di Francia nella Contea di Armagnac spettante alla Inspezione di Mont'Albano più nota per le sue fiere e mercati che per le sue fabbriche. Una volta era in qualche

M ij con-

considerazione, ma di presente farà poco più di cento pezze all'anno di drappi bassi. Ha tre fiere all'anno, e vi si fa il mercato ogni Sabato, e due Conchiere de' Cuoj sono le cose in essa più rimmarchevoli.

BASTIERE. Colui che lavora in basti da muli ed altre bestie da soma. I Bastieri in Parigi sono parte del Corpo dei Sellaj. v. *Sellaio*.

BASTIMENTO. Termine di Marina, con cui dinotasi qualsivoglia Legno grande o piccolo, che non sia armato in guerra, benchè altri lo adattino tanto ai mercantili quanto agli armati.

BASTIONE. Questo termine tiene in Venezia un significato particolare, e dinota que' Posti, magazzini, o luoghi principali situati in varie contrade, ne' quali si vende vino al minuto, ed occorrendo anche allo 'n-grosso giusta la tariffa determinatagli da' Magistrati in ragione di bocca o di secchio.

Sogliono coloro che vendono il vino in questi Bastioni o magazzini esser chiamati *Capi*, e siccome costoro levano il Bastione per via di appalto abboccandolo come una specie di Dazio, così puossi supporre, che questa voce corrotta di Bastione tragga la sua origine dalla Latina *Subbastatio*, che detta in antico Italiano *Substazione* abbia poi formata la corrotta *Subastione*; e giacchè in Lombardia si accorciano le parole al possibile, si abbia lasciata la preposizione con cui la voce era composta, e formata la più corrotta di *Bastione*, tanto più che questi *Capi* hanno facoltà di prendere in vece di danaio dai poveri dei pegni, sopra i quali dar possono e soldo e vino e pane con autorità, passato

un tempo determinato, di *subastare* o di vendere all'incanto pubblicamente i pegni suddetti. Le misure, colle quali sogliono vendere il loro vino, sono una misura contenente un soldo, una mezza libbra ed una libbra di vino. I Posti di costoro sono in numero di 52 in Venezia, ed ognuno di questi Bastioni è situato vicino a qualche bottega di Pizzicagnolo, detto volgarmente *Luganegger*, per avere alla mano prontamente il bisogno.

BASTIONE DI FRANCIA. Piccola Fortezza fabbricata sull'estremità del Regno di Algeri dalla parte in cui tiene le sue frontiere comuni con quelle del Regno di Tunisi. Due Mercatanti di Marsiglia Tommaso Linchè, e Carlino Didier essendo stati i primi che si associassero per la pescagione del corallo nel Golfo di Stora Courcoury sulla Costa della Barbaria, e avendo ottenuto dalla Porta sulla fine del Regno di Solimano II un consenso per instabilirvisi, oltre un Trattato fatto coi Chechi o sieno Principi Mori del Paese, cominciarono nel 1561 questa piccola Fortezza col nome di Bastione di Francia, di cui tuttavia i Francesi ne hanno il possesso.

Il Moissac che fu pure di Marsiglia, avendo intrapresa la continuazione di questo Stabilimento, che non era riuscito giusta il desiderio ai suddetti suoi Compatrioti, ottenne da Maometto III una concessione mediante l'Ambasciatore di Francia allora residente in Costantinopoli, che poi fu fatta rinnovare mediante Savary di Breves da Acmet I di lui figliuolo successore.

Questa confermazione compone il 21 articolo delle nuove Capitolarioni

zioni ottenute da questo Ministro nel 1604, che sono più ampie, vantaggiose e gloriose alla Francia di quante ne sieno state sottoscritte dopo.

Mouillac e la sua Compagnia non ebbe miglior fortuna de' primi Imprenditori : ma passatovi nel 1628 a nome di nuovi Associati Sansone Napollone, il Bastione ne ricevette la sua perfezione, e la pescagione non meno che il Commercio fu ridotto nello stato migliore di quello che fosse dapprima o dopo.

Essendo stato ucciso questo Governatore a Tabarca Città del Regno di Tunisi nel Mese di Maggio 1633, la sua Colonia ch'erasi accresciuta a più di 800 Abitanti Francesi fra Uffiziali, Soldati, Commessi, Corallieri, Fregatieri ed altri Operaj, talmente si andò distruggendo, che un'anno dopo non era che solamente composta di 400 persone.

Altre Compagnie procurarono dopo, ma inutilmente di restituire la pescagione del corallo sull'antico sistema, e di sostenere il Commercio de' cuoj e de' grani; ma finalmente sene fece una del 1673, che ci avrebbe potuto lusingare di qualche successo, se la guerra di Olanda cominciata un'anno prima, e quelle che furono quasi continue fino alla fine del Regno di Lodovico XIV, non avessero attraversato questo Stabilimento, e recate delle perdite considerabili agli Associati.

La concessione di questa Compagnia non è solamente per la pescagione del corallo che si fa al Bastione, ma eziandio per tutto il Commercio da questa Città fino a

Dizion. Univer. Tom. II.

Gigery, onde vi è compresa la Calle, il Capodi Rosa, Bonna e Colla, di cui il Re colle sue Patenti accorda di fare il Negozio esclusivamente a tutti gli altri suoi Suditi.

Le lisme o tributi che si pagano al Divano di Algeri, ed altri piccoli Principi e Comandanti Mori del Paese, ascendono a 40000 lire, delle quali 23000 appartengono ad Algeri, 9000 per la Scala di Bonna, 5000 ai Mori del Paese, e 2500 al Governator di Costantina, da cui Bonna dipende.

Nel Trattato fatto dai Francesi col Divan di Algeri viene loro concesso lo spedire ogni anno due barche cariche di mercanzie Francesi esenti da gabella; ed evvi ancora un' articolo, che in caso di rottura colla Francia la Colonia continui a godere la pace cogli Algerini.

Non vi è che un piccolo Porto o piuttosto una semplice spiaggia capace solamente di ricevere le barche o scialuppe che vanno alla pescagione del corallo, in considerazione della quale i Francesi si sono stabiliti in questo Posto. Il vero Porto però del Bastione, in cui arrivano i vascelli della Compagnia, è la Calle 7 miglia più avanti verso il Levante, ove avvi qualche ridotto fortificato con alcuni soldati per la sicurezza delle mercanzie, tenendosi pure una spezie di guarnigione a Capo di Rosa per lo stesso effetto. Malo Stabilimento principale è il Bastione medesimo, risiedendovi il Governatore, da cui i Capitani della Calle e del Capo di Rosa prendono gli ordini, ed ivi sono stabiliti i

M iij ma-

magazzini, ne' quali i Corallieri scaricano il loro corallo, standovi ancora la Chiesa coi Sacerdoti destinati per l'amministrazione dei Sacramenti a' Francesi.

I soldati delle guarnigioni, i Commessi e i Fregatieri, cioè coloro che caricano le biade o altre mercanzie a bordo delle Fregate, sono Francesi mantenuti a spese della Compagnia. I Fregatieri hanno il vitto, e 9 Franchi al mese di guadagno. I Corallieri sono i pescatori, che s'impiegano nel tempo della pescagione colle condizioni, delle quali si dirà in seguito.

Si fa questa dal principio di Aprile fino alla fine di Luglio. Vicina che sia la stagione vanno costoro al Bastione atar il loro mercato, ricevere l'anticipazione che si usa far loro, e prender possesso di quella barca, che chiamano *fatteau*, somministrata loro dalla Compagnia con tutti i suoi attrezzi, della quale però sono obbligati a renderne conto finita abbiano la pescagione.

Le anticipazioni che si danno ai Corallieri, sono di 200 Piastre in circa colla condizione, che nè i Padroni di barca, nè il loro Compagno Marinaj possano vendere il corallo ad altri se non al Commesso del magazzino sotto la pena di gastigo corporale, e ciò solamente al prezzo fissato dalla Compagnia, ch'è di lire 7 e soldi 5 in circa delle nostre alla libbra.

S'impiegano ordinariamente 25 *fatteaux*, e ciascuno di essi non pesca meno di 20 in 25 quintali di corallo ogni stagione, e si computa annualmente ascendere il prodotto a 200 quintali. I Padroni del *fatteau* e la gente loro pagano tut-

to ciò che prendono al magazzino sul piede convenuto con essi, ch'è di una Piastra per 100 di pane, due Piastre per una migliarola di vino, ed un' Aspro alla libbra di carne. Comperano pure il bisognevole per fare i loro stromenti da pescare sul piede di 25 lire al quintale. Nulla diremo della maniera con cui si fa questa pescagione, riserbandosi a parlarne a suo luogo. v. *Corallo*.

Il corallo è molto decaduto dal suo prezzo nella Francia, ma in molti altri Paesi dell' Europa, come nel Portogallo, e particolarmente nelle Scale del Levante e nelle Indie Orientali è sempre stimato. Quello del Bastione si pone in casse del peso di 130 libbre di Marsiglia, e si vende d'ordinario a ragione di 300 Piastre alla cassa s'è bello, ovvero meno s'è d'inferior qualità.

La Compagnia oltre il Bastione, Calle e Capo di Rosa fa ancora il Commercio coi porti di Bonna e di Collo ad esclusione di ogni altro. I grani, i legumi, i cuoj, il sevo, la cera, le lane ed i cavalli che si chiamano *Barbari* a motivo che vi capitano dalla Barbaria, sono le mercanzie del traffico, delle quali coi Mori la Compagnia ne ha la concessione.

Il Bastione può somministrare 12000 misure di formento, 4000 d'orzo, 2000 di fava, 3000 cuoj, e poca cera. I cavalli che vi si comperano, pagano al Checq o sia Governatore Moro 10 Piastre di dritto di Uicita, e due all' Alcair, dandosi pure una Piastra in circa al Turcimano.

Da Calle si può computare il prodotto di 30 in 40000 misure di biada, 6000 d'orzo, 3000 di fava e 6000 cuoj.

Il Capo di Rosa è di minor considerazione, somministrando tre in 4000 misure di biada, 1000 d'orzo, 3 in 400 solamente di fava, e 1000 in 1200 cuoj.

Da Bonna non si cavano grani e legumi; bensì grande è il negozio dei cuoj, e la Compagnia vi carica annualmente 20000 pelli in circa di ogni grandezza a tanti Realial pezo secondo la qualità. Vi si comperano eziandio 3 in 400 quintali di cera, e tanti di lana succida, essendo il quintale di 130 libbre di Marsiglia. La cera vale da 16 fino a 20 Piaſtre, e la lana da 4 fino a 16 Piaſtre al quintale.

Finalmente a Collo si fa il negozio maggiore de' cuoj, ascendendo alle volte le compre fino a 50000 pelli all'anno. Cavasi pure quantità di cera, di miglio, lenticchia, sevo ed altro.

La maggior parte di queste mercanzie si trasporta a Marsiglia a riserva dei grani e dei legumi, che si spediscono in alcuni luoghi d'Italia, e particolarmente a Genova, dove si ha un 20 per 100 di beneficio sulla misura, essendo quella dei Mori più grande di un quinto di quella di questa Città.

Il Bastione di Francia al presente è unito alla Compagnia di Capo Negro, Piazza ch'è della dipendenza del Regno di Tunisi. Il Porto di Capo Negro è assai cattivo, ed i bastimenti non sono del tutto sicuri per poco che sia il tempo burrascoso.

Il Commercio che si fa al Capo, consiste in biade, cuoj, lane e cere, delle quali si contratta coi Mori allorchè la raccolta va bene, e si fanno dei carichi considerabili.

Fra questo Bastione e Capo Ne-

gro c'è l'Isola di Tabarca dipendente dalla Sardegna, ma che appartiene da lungo tempo alla famiglia Lommellino di Genova. Quantunque sia quest' Isola molto bene fortificata, e fuori di ogni insulto, i Proprietarij nulla ostante pagano ad Algeri ed a Tunisi una spezie di tributo per conservare agli Abitanti loro la libertà della pescagione del corallo. Si fa ancora sopra le Coste un buonissimo Negozio di biade, cuoj e cera, trasportandosi queste in Europa sopra bastimenti Francesi. Il Re di Sardegna ha un dritto sopra la pescagione che si fa ne' contorni di quest' Isola.

BASTO. Sella grossa che si mette sulla schiena delle bestie da soma. I Basti dei muli sono molto più alti di quelli de' cavalli e degli asini, che sono bassissimi, e sono parte dei lavori e fatture dei Sellaj. v. *Sella e Sellaj*. Pagano i Basti in Francia di gabella sei soldi l'uno di quella moneta.

BASTONE. Pezzo di legno rotondo sottile, o di varie grossezze, che serve per appoggiarsi camminando, e usato particolarmente dagli Uffiziali di guerra, ne' quali è contrassegno di distinzione. Per lo più si fa di canna d'India. Per altro una volta si faceva di molte sorte di legni rari e preziosi, come di legno del Brasile, di S. Lucia, di serpentino o violaceo, di calembac, di finocchio e simili, ed anche se ne usano oggidì di quelli di canna montana.

Bastone si dice ancora a qualunque cosa generalmente che rassembri un bastone. v. g. un bastone di cioccolata, di cera spagna ec. ed è una voce che si prende in moltissimi significati.

BASTUDA. Questa è una rete da pescare ne' luoghi d'acqua salata, che usano in molti luoghi della Francia. L'Ordinazione della Marina di quel Regno nel 1681 proibisce severamente ai Pescatori, che si servivano di certe macchine chiamate *Fichures* per prender i pesci, racchiudendoli nelle Bastude, usarne più sotto pene corporali affittive.

BASTU' O BASTON. v. *Boston*.

BATAMOME O BATANONE.

Tele che si vendono al Cairo. Queste sono lunghe 28 pichi alla pezza, e costano 20 Medini l'una.

BATAVIA. Capitale della Compagnia Olandese nell'Asia, centro di tutto il Commercio delle Indie Orientali, edificata sulle rovine dell'antica Jacatra sul fiume dello stesso nome, è situata nell'Isola di Java in altezza di cinque gradi e 50 minuti di latitudine Meridionale, o come altri vogliono di sei gradi e 10 minuti. Non vi avevano gli Olandesi che un solo magazzino nel 1618 quando se ne fecero Padroni l'anno dopo togliendola al Re di Jacatra, il quale aveva assediato il Forte, che servia loro di Banco sulla fine dell'anno antecedente. Nell'anno 1619 dunque prese il nome di Batavia, ma solo nel 1660 fu compiuta e posta nello stato in cui si ritrova al presente. Questa nuova Città non cede punto alle più belle di Olanda, sia per l'ampiezza delle strade tirate a filo, sia per la magnificenza delle fabbriche, o sia finalmente per li canali che l'attraversano, e pegli alberi sempre verdi che vi si veggono da ambe le sponde. E' difesa da una Cittadella con quattro baloardi, e la Compagnia vi mantiene una guarnigione di truppe regolate. Oltre la Cit-

tadella vi sono alcuni posti avanzati sostenuti da Ridotti o Fortini per difenderla dalle sorprese e scorriere degli Javani.

In essa soggiornano varie Nazioni, ma gli Olandesi ne formano la metà. Intorno poi di essa vi sono dei Sobborghi grandi, gli Abitanti de' quali crescono giornalmente, la maggior parte Cinesi, Mori, Javani e Malaiesi, essendovi ancora degli altri Olandesi, una parte de' quali sono artigiani. Gli Abitanti di questi Borghi principalmente i Cinesi, che lavorano i terreni nelle vicinanze di questa Città, vi seminano del riso, che riesce così bene e in tale abbondanza, che per questo effetto non vi è bisogno di spedirne colà per la provvisione di questa Città.

La Compagnia ancora ne fa andare dalla Costa di Java per l'uso de' suoi vascelli, e per quello delle Molucche, e del Capo di Buona-speranza, ove spedisce annualmente in ciascun luogo un vascello totalmente carico di questo grano.

Vi si fa del zucchero in quantità, e sonovi sulla Riviera di Jacatra molti molini per senderne le canne, non meno che diversi altri per la carta, polvere da cannone, e macina de' grani. Ma tutti questi vantaggi capaci di far fiorire una Città particolare non sono da paragonarsi con quelli che vi reca il Commercio immenso della Compagnia, la quale vi unisce tutte le mercanzie dell'Europa e dell'Asia, di cui ella sempre ha i suoi magazzini ripieni, o per farne i carichi de' vascelli ch'ella spedisce in Europa, o per caricare quelli co' quali fa il Negoziato della Cina, del Giappone, di tutte le Indie, della Per-

Persia, dell' Arabia, e del Mar Rosso, essendo Batavia il centro daddove escono ed entrano con un perpetuo giro tutti gli effetti della Compagnia, ma sempre con profitti che appena si possono immaginare, sebbene talvolta sieno assai diminuiti dai guadagni indiretti di tanti Direttori, Principali e Commessi subalterni, per le mani de' quali passano questi negozj.

I Mercatanti sono i Direttori della Compagnia, i quali dimorano nell' Olanda governando questo Stato mercantile; però propriamente nel Governator Generale che tengono in Batavia, risiede tutta la Maestà. Questo Generale ha un Consiglio di Stato composto di un Direttore supremo, e di dodici Configlieri. Tiene due voti, e gli affari debbono passare colla pluralità di essi.

Questo Direttore è la seconda persona del governo, e da lui dipendono tutti gli affari del Commercio. Una differenza ben grande fra questi due principali Uffiziali della Compagnia si è, che il Generale non è obbligato a render conto, cosa che non così è per lo Direttore.

Gli altri Uffiziali di guerra sono il Maggiore delle truppe, otto Governatori delle Piazze fortificate, nelle quali evvi guarnigione, e sono secondo il rango loro, quella di Ceilan, di Coromandel, di Capo di Buona-speranza, di Ternate, di Amboine, di Banda, di Macassar e di Malacca; i quattro Comandanti di Cochìn di Jassnapatnan e di Cala nell' Isola di Ceilan, e di Sammarangh sulla Costa di Java, e finalmente i Capitani che guardano le Porte del Castello e della Città di Batavia.

Le truppe regolate ascendono a 12000 uomini, e il Generale può armarne fino a 30000, e i vascelli passano in numero di 150. Gli Uffiziali Mercatanti dopo il Direttore Generale sono i Direttori di Persia, di Surate e di Bengala, i primi Mercatanti e Capi delle Loggie, Mercatanti, Sottomercatanti, Computisti ed Assistenti che sono sparsi in tutte le Loggie delle Indie, fra i quali si scelgono dei Commessi per diverse funzioni e per riempire i piccoli posti dipendenti dalle Loggie o sieno Banchi. Il Direttore di Persia risiede a Gammeron sul Golfo Persico, e la Loggia di Spaan con quella di Chirman sono della sua dipendenza. Quello di Surate tiene sotto di se le Loggie di Amadabat, di Barrochia o Brochia e di Brodera, risiedendo esso in Surate stesso. Finalmente quello di Bengala che ha molta estensione, tiene il suo Banco principale ad Ougli, ed ha sotto la sua direzione le Loggie di Cazembazar, di Bellafor, di Decia, di Patna e di Chiopera; e Pipeli n' era una volta dipendente, ma la Compagnia l' ha abbandonata da lungo tempo.

Gli altri Banchi o Loggie che rimangono, chiamate dagli Inglesi *Factorie*, sono quelle della Costa di Coromandel sotto il Governatore di Nagapatnan; quelle di Malabar sotto il Comandante di Cochìn; quelle di Java sotto il Comandante di Sammarangh; quelle dell' Isola di Sumatra, che sono Palimbang, Iamby e Pedamg, che non dipendono punto da altro che dal governo di Batavia; e finalmente quelle di Siam e del Giappone, che sono Judia e Ligor per la prima, e

Nan-

Nangaschl per la seconda, che compongono unitamente tre Loggie dipendenti immediatamente dall'alta Reggenza, sebbene i loro Capi non abbiano che il rango de' Mercatanti della Compagnia. Eravi una volta la Loggia di Tunchino, ma gli Olandesi l'hanno abbandonata nel 1700. Finalmente le Loggie dei Governatori, dei Direttori, e dei Comandanti sono le più considerabili della Compagnia, e le altre non debbono esser riguardate che come Banchi subalterni. Le prime sono al numero di 15, e le altre di 53 in 55 fra grandi e piccole.

I Vascelli che si spediscono annualmente da Batavia pel Gange, sono di ordinario al numero di dieci in dodici. Sonovi però degli anni in cui se ne mandano fino a sedici. Vi arrivano essi in differenti tempi, ed ordinario dai 15 di Marzo fino alla fine di Settembre. Nel giugnere ritrovano pronti i loro carichi preparati durante le messi del Settentrione, che durano tutto il mese di Ottobre, Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio e parte del Marzo; ed a Bengala e in altri luoghi di questa Giurisdizione si fanno tali carichi.

Le monete di Batavia consistono in Patache e in Casche, 24 de' quali fanno una Pataca, e quando si vende in baratto, la Pataca vale 6 Mas moneta della Cina, ma quando si vende in Piastre di Spagna, la Pataca non è che di 5 Mas e 4 Conдорini. L'argento delle Casche non è che di 57 Tocques a motivo della gran quantità di lega ch'entra nella loro fabbrica. Le mercanzie che i Cinesi portano a Batavia, sono:

Del Tontenacche paga a Canton

le gabelle di Uscita in ragione di 3 Mas al pico; e il nolo è di un 10 per cento: il valore della moneta e la misura si veggano a' suoi articoli proprij.

Dell'Oro al saggio di 93 Tocques; che paga il nolo come sopra, e portata dal 30 al 40 per 100 di utile secondo il costo più o meno alla Cina.

Delle Porcellane fine, e ordinarie col noleggio stesso dell'oro, nelle quali prime vi sarà per ordinario un 40 per cento di guadagno, e nelle seconde talvolta della perdita, ma bisogna vi sia l'assortimento.

Del Tè di molte forte, fralle altre del Tè *sono*, di quello di Nanchin, del *Bouy* di Canton, e del *Bouy* di tre forte, che tutti pagano tre Mas al pico di gabella, e 10 per 100 di noleggio.

Dei Bacini di rame che pagano 5 Mas al pico di gabella, e il nolo come sopra.

Del Filo d'oro di Canton, e del più fino di Nanchin coll'aggravio di due Tael e due Mas al pico, e 5 per 100 di condotta.

Dei Damaschi e Rasi a 6 fili, la maggior parte neri, che pagano in ragione di pezza come sopra.

Dei Taffetà a 6 e 4 fili, come sopra.

Della Seta di tre qualità per cucire colla spesa già detta.

Dell'Anice per mangiare a due Mas al pico, e 10 per 100 di spesa.

Dell'Argentovivo che paga un Tael e 2 Mas al pico col nolo di 5 per 100.

Del Minio colla medesima spesa.

Del Muschio che paga 2 Mas al catl, e il nolo come sopra.

Del Borace a 6 Mas al pico col noleggio suddetto.

Delle Caldaie di ferro 5 in una, ed

ed altre 7 una nell'altra, che pagano 2 Mas al pico per la gabella, e 10 per 100 pel nolo.

Del Rabarbaro alla rinfusa colla stessa spesa.

Dell' Arcassul droga medicinale, in tutto come sopra.

Del Rame imitato del Giappone 4 Mas al pico, e'l nolo sopradetto.

Dei Taffetà bassi di Canton sottili e di ogni colore; e pesando la pezza sei Tael ne paga 2 con due Mas al pico di diritto, e 5 per 100 di nolo.

Del Vetro di Canton che paga 2 Mas al pico, e 10 per 100 di nolo.

Della China per cui danno di gabella in ragione di un Mas al pico, e pel noleggio il 10 per 100.

Queste sonole mercanzie che portano i Cinesi da Canton a Batavia, daddov' essi riportar sogliono le seguenti.

Del Piombo che a Canton paga i dritti di Entrata a ragione di 3 Mas al pico col nolo di un' 8 per 100.

Dello Stagno con un' 8 di gabella al pico, e'l nolo come sopra.

Del Pepe un Tael per pico, e'l nolo già detto.

Dell' Incenso a 9 Mas di gabella per pico, e'l nolo mentovato.

Del Puchoc a 7 Mas e 9 Condorini al pico di Dazio, e per la condotta la spesa medesima.

Del Caramance droga medicinale, che paga un Tael e 4 Mas ogni pico colla spesa già accennata di condotta.

Della Canfora col Dazio di 8 Mas per catl, e 5 per 100 di nolo.

Del Corallo a un Tael per catl, e la spesa come sopra.

Delle Stuoie di giunco per far letti larghe 52 punti a 4 Mas al 100 colla stessa spesa.

Altre simili di 44 punti a 2 Mas al 100, ed altre di 32 a un Mas collo stesso nolo.

Dei Pacchetti in mazzo a due Mas al pico, e'l nolo predetto.

Delle Noci moscate a un Tael e 8 Mas al pico, e 5 per 100 di spesa.

Dei Garofani intieri col dispendio medesimo, e 2 Taeli al pico di gabella.

Dell' Ambra gialla da un pezzo al catl fino a 16 dello stesso peso in ragione di un Tael al catl di Dazio, e 5 per 100 di condotta, così pure dei pezzi minori.

Della Mirra col nolo suddetto, e di gabella un Tael, 2 Mas e 3 Condorini al pico.

Dell' Ing ossia Assaferida collo stesso nolo, e la gabella di un Tael e 2 Mas al pico.

Dell' Azebuc droga medicinale, come la mirra.

Del Foul, o Pimento, nolo come sopra, e Dogana 4 Mas al pico.

Dei Nidi di uccelli di due sorte col nolo già detto, e 3 Taeli al pico di Dazio.

Del Zucchero candito a 2 Mas per pico, e colla condotta detta di sopra.

BATICALA. Piccola Città Capitale di un Regno delle Indie di questo stesso nome sulla Costa del Malabar al Settentrione del Regno di Canarà fra questo e quello d'Onor, al Re di cui è soggetta. I Portoghesi se lo aveano reso tributario; ma gli Olandesi gli han levato il Commercio. Questa Capitale è di 92. gradi e 50 minuti di longitudine,

ne, e 14 e 8 min. di latitudine secondo il *del' Isle*. Quasi tutto il Negozio che vi si fa, passa per le mani degli Ebrei, il quale consiste particolarmente in riso, la raccolta di cui si fa due volte all'anno. Di questo sonovene 4 spezie: la prima e la migliore delle quali vien chiamata *Gracastell*, la seconda *Jambucal*, la terza *Canacar*, e la quarta *Pacharil*. Ciascuna di queste forte ha il suo prezzo stabilito; ed avvi una gran differenza dall'una all'altra.

Le altre mercanzie sono Zucchero in polvere, e Mirabolani confetti di ogni sorta. Il riso e il zucchero si portano via dai vascelli d'Ormuz, ed i mirabolani sono destinati per la Persia ed Arabia.

Vi si spaccia molto rame in questo luogo, parte del quale è impiegato per batter monete, e partene adoperano per far delle batterie e utensili di cucina.

BATIMENA. Regno della Costa del Malabar, che tiene un Reparticolare, sotto di cui evvi un costume abbominevole, forse non usato in altra parte del Mondo, ed è, che qualsivoglia donna di ogni condizione e stato è costretta in pena della vita di assoggettarli alla brutalità di chiunque ardisca di farle proposizioni disoneste, e negando di ciò fare, l'uomo può ammazzarla sul fatto, venendountal delitto autorizzato dalla legge. Questo Regno è vicino alle Montagne di Gato, e al Regno di Cocin, e la sua Capitale è Catiapaly.

BATMAN. Peso di Turchia, di cui ve ne sono due forte: l'uno di 6 oche, ognuna delle quali pesa 5 libbre delle nostre, cosicchè il primo Batman viene ad essere 30 libbre. L'altro è pure di 6 oche, ma que-

ste non pesano che 15 oncie l'una; e viene a riuscire 7 libbre e mezzo.

Il quintale ch'è pure un peso di Turchia come diremo a suo luogo, pesa 30 Batmani. v. *Quintale ed Oca*.

Il Batman è pure un peso di Persia di due forte come in Turchia; l'uno ch'è il peso Reale, e si chiama *Batman di Sciahl*, ovvero di *Sceray*, e l'altro si chiama *Batman di Tauris* dalla Città di questo nome.

Quello di Sciahl serve a pesare tanto le cose necessarie al vitto, quanto i carichi delle bestie da soma. Pesa 16 libbre e 8 oncie delle nostre.

Quello di Tauris non si adopera che per le mercanzie di negozio, e pesa la metà meno di quello di Sciahl, cosicchè viene ad essere 8 libbre e 4 oncie. Raguagliandoli però al peso di Parigi, di Amsterdam, di Strasburgo e di Befanzone, dove la libbra è di 16 oncie, quello di Sciahl viene ad essere 12 libbre e mezzo, e quello di Tauris 6 libbre e un quarto.

Presso alcuni Viaggiatori però s'incontra qualche differenza nel ragguaglio di questi pesi, mentre il Cav. Chardin li fa qualche cosa minori di quello abbiain detto, poichè quello di Tauris lo fa di sole 3 libbre e 14 oncie di Parigi, e il Sciahl o sia Reale di 12 libbre e 12 oncie.

Le divisioni di Batman o Butman di Tauris prendendolo per 5 libbre e 14 oncie di Francia come fa l'accennato Chardin, sono il Rattel ch'è la sesta parte, il Deherem o Dramma ch'è la quinta parte di una libbra, il Mescal o Muscal ch'è la metà del Deherem, e il

Dungh

Dungh, ch'è la festa del Mescal, e viene ad essere sei grani, e finalmente il grano d'orzo ch'è la quarta parte del Dungh.

Oltre queste divisioni tengono ancora i Perlani il Vachè, che viene ad essere un'oncia, ed il Sahseray, che vale 1170 Deherem. Il Gemelli ne' suoi viaggi computa il Batmano Butman per 25 libbre Napoletane, e dice che nelle cose minute 72 Muscal fanno una libbra.

BATTAGLIO. Quel ferro attacca dentro la campana, che quando vien mossa, battendo in essa, la fa suonare.

BATTELLO. Piccola barca che serve per navigare su i fiumi e canali, sopra i laghi e stagni, nella quale si caricano molte mercanzie e robe che voglionsi trasportare da un luogo all'altro.

Le strutture e i nomi di questi Battelli sono differenti tanto a cagione degli usi, per li quali sono destinati, quanto per li Paesi dove vengono fabbricati.

In Venezia ve ne sono di varie spezie, alcuni de' quali si distinguono con nomi particolari, e per ordinario servono allo trasporto di molte cose per comodo della Città e per altri usi ancora, come per le regate ed altro, ognuno de' quali vien contrassegnato col soprannome tratto dall'uso che si fa di essi, come per cagion di esempio *Battello da fassi*, che serve particolarmente per caricar fasci di legna, e parecchi altri eziandio che vengono distinti con varj nomi, de' quali parleremo alle loro voci; e puossi dire per altro, che in alcun altro luogo del Mondo non si fabbricano Battelli di una leggerezza, polizia e sveltezza come quelli di Venezia.

In Francia pure, particolarmente sul fiume Sena usano certi gran Battelli lunghi e molto forti con una sponda molto alta, che vengono da Roano, e dal fiume d'Oise, servendo questi per far delle gran condotte di legna da abbruciare, o per le Spezierie: si chiamano ivi *Fonciers*.

I Battelli che vengono dal fiume Loira, si chiamano *Chalands*; sono stretti, e di una mediocre lunghezza, e poco elevati a motivo dei canali e dei sostegni di acqua, per li quali debbono necessariamente passare per arrivar a Parigi. Si servono di questi per lo trasporto de' vini, ed altri prodotti e mercanzie delle Provincie confinanti alla Loira e all'Allier.

I Battelli del fiume Marna traggono il nome da questo fiume, chiamandosi *Battelli Marnefi*. Questi sono di figura piatta, e di mezzana grandezza. Il loro carico consiste in vini, in grani ed in legna che si cavano dalla Sciampagna.

Quell'altra spezie di Battelli, che vengono da loro chiamati *Coches d'eau*, sono certi Battelli coperti, che servono principalmente sulla Sena pel comodo de' Viaggiatori, e per lo trasporto delle mercanzie. I principali sono quelli di Sens, di Auxiere, di Monterau, di Fontanablò e Valvin.

Ivi pure si chiamano col nome di quella cosa a cui servono, come Battelli da fieno, da fardelli e balle di mercanzie, da carbone, da biade, da vino ec.

I Battelli dei Capi Passiatori da acqua di Parigi si chiamano *Fleustes*.

L'ordinazione di Parigi del 1672 comanda loro di tenerli forniti di tutti gli attrezzi bisognevoli, e di aver-

averne un numero bastevole per li luoghi e passaggi stabiliti loro dal Prevosto de' Mercatanti e Schiavini.

Quelli de' Pescatori che stanno su i fiumi di Francia, si chiamano tutti col nome generale di Battelli, gli ordigni ed attrezzi de' quali consistono in remi, alberi, reti e corde.

L' Ordinazione di Luigi XIV del mese di Dicembre 1672 sopraccitata contiene molti articoli spettanti ai luoghi, dove debbono fermarsi i Battelli carichi di mercanzie, che giungono a Parigi, quando non vi sia luogo per riceverli ne' Porti; così pure per metterli quando sieno scaricati con altre regole, quando fossero naufragati nei Porti medesimi. Vi sono altresì degli articoli disponenti l' ordine di essi, sia nell' andar a seconda, sia nell' andar a contrario, e cosa far debbono nel passar i ponti ed altro.

Ve ne sono pure degli altri pel tempo dell' entrata de' Battelli ne' Porti per la dichiarazione del loro arrivo, dello scarico delle mercanzie, delle ipoteche, che i Mercatanti possono avere sopra i Battelli per li danni, perdite ed altri accidenti, che succeder possono per colpa dei Condottieri e Padroni di essi, notandovisi i casi, nei quali non sono risponsabili, e finalmente ogni altra cosa a questa materia spettante, molte delle quali cose si ritroveranno sparse in questo Dizionario alle proprie voci.

BATTELLO DA POSTA. Così dicono in Francia quelli che sono stabiliti sul fiume Loira per pubblico comodo: sono lunghi e stretti, e scorrono con molta velocità: ve ne sono pure di cotal fatta sul Roda-

no, che ordinariamente vanno da Lione ad Avignone in 24 ore. v. *Poste*.

BATTELLO DI OLLANDA. Nelle sette Provincie Unite usano questi Battelli, che servono di pubbliche vetture, e partono ogni ora del giorno da ogni Città, trasportando agiatamente i Viaggiatori da un luogo all' altro con pochissima spesa; sono lunghi, stretti e coperti, e possono starvi 60 persone, e vengono condotti da due soli uomini e da un cavallo. Ve ne sono eziandio che partono ad una data ora della notte, ed hanno certe camere comodissime, cosicchè uno che voglia trasferirsi da Amsterdam all' Aia, prende un sito in una di queste camere, ed anche tutta se vuole spendere, e s' imbarca quattr' ore prima della mezza notte, va a letto, e la mattina dietro è sicuro di ritrovarsi all' Aia. In Venezia abbiamo un comodo simile ne' Burchielli. v. *Burchiello*.

In Parigi usansi certi altri Battelli piatti e coperti, chiamati *bateau de felles*, i quali tengono nella lunghezza di ambe le sponde certe tavole, sulle quali le Imbiancatrici de' pannilini lavano la biancheria mediante un certo dritto che danno ai Proprietari dei Battelli. Tengono questi per ordinario due piccole ruote ai fianchi, che girando per la corrente del fiume vuotano l' acqua, di cui si vanno riempiendo. Un battitoio di legno è il solo strumento che adoperano queste Lavatrici. v. *Battitoio*.

I Battelli nuovi pagano in Francia la gabella di Entrata e di Uscita sul piede di 50 soldi di quella moneta l' uno.

BATTERE. Questa parola tiene diversi

versi significati specialmente nelle Manifatture ed Arti. Battere a caldo, a freddo il ferro è termine de' Fabbri, Chiavaj, Maniscalchi ec.

Battere il butirro si dice della crema nella baruola per ispessirla e ridurla in materia crassa ed untuosa, che si chiama butirro. v. *Butirro*.

In termine de' Tessitori che lavorano colla spola, si è il ribattere col pettine per ferrare i fili della trama dopo di aver lanciata essa spola a traverso di quelli dell' ordimento.

Battere la strada, batter l'acqua, batter moneta, battere una Fortezza, batter la diana, batter l'ali, batter il fuoco, battere il grano, sull'aia, battere il tempo della Musica, battere i libri per legarli, batter la lana, batter le materassi ec.

Battere una siepe per l'uso della Caccia si fa per cacciare gli uccelli nella ragna, e battere un bosco si fa per cacciarne le selvaggine.

Battere i viali si dice quando con un lungo pezzo di legno di un piede e mezzo lungo, grosso mezzo piede, largo otto in nove oncie col manico nel mezzo si batte in molti siti un viale disuguale, o troppo molle, e in tal guisa si rende sodo ed uguale: adoperasi per ordinario in que' viali, che sono fatti colla scaglia di pietra viva, o con piccole selci seminate qua e là.

BATTERIA. Dicesi propriamente di una quantità di cannoni con tutto ciò che fa di mestieri, posti in un dato sito per batter una Piazza. Impropriamente però dicesi Batteria di cucina per spiegar tutte le masserizie, che servir possono all'uso di essa, sieno di ferro, di rame, di stagno o di altra materia. In significa-

zione meno estesa dicesi solamente de' vasi di rame, come sono le caldaie, pignatte, cazzaiuole grandi e piccole, padelle ed altre simili. In questo senso il termine di Batteria viene posto negli Statuti della Comunità de' Calderaj di Francia; la sua derivazione viene dal verbo battere per essere ognuna di queste cose battute a martello.

La Batteria di rame e di ottone paga in Francia per la gabella di Uscita due lire di quella moneta ogni 100 libbre di peso, e per l'Entrata 5 lire.

In Venezia del rame lavorato tanto di Entrata quanto di Uscita libbre 500 grosse formano un Collo.

Col termine di Batteria ancora chiamasi talvolta il luogo, dove si follano i Cappelli, e dove sono fatti i fornelli e il follatoio. Dicono una Batteria a due, a quattro, a otto ec. per dinotare il numero degli Operaj che possono lavorare in una volta.

BATTESIMO. Il Battesimo oltre il significare il primo de' Sacramenti della Chiesa, che si conferisce a chi vuol abbracciare la vera Fede di Gesù Cristo, viene preso ancora per quella cirimonia Ecclesiastica, che si fa sopra le campane, imponendo ad esse un nome, quando si consacrano al servizio divino, lavandole dentro e fuori, e dando loro molte benedizioni col recitare alcune orazioni sovra di esse ad un tal fine istituite dalla Chiesa. Una tal cirimonia è molto antica; imperocchè Alcuino discepolo di Beda e Precettore di Carlo Magno, che vivea nel 770, ne parla come di una cosa, ch'era in uso già da gran tempo; e Letaldo Monaco del X secolo ne favella altresì come di un costume antico

tico non per anche però reso universale.

Battesimo ancora chiamasi quella cirimonia che fanno nei lunghi viaggi di mare sopra i vascelli mercantili allorchè passano la prima volta il Tropico o la Linea, non solamente sopra il Legno, ma eziandio sopra le persone.

Il Battesimo de' vascelli è semplice, e si fa lavandolo da un capo all' altro coll' acqua del mare. Per quello spetta poi ai Passaggeri falli la cosa con più cirimonia e misterio come diremo in appresso; ma l' uno e l' altro non si terminano punto senza la mancia all' equipaggio. I Marinaj per lo Battesimo del vascello credono di aver diritto di tagliarne lo sperone, se il Capitano o Padrone non lo riscatta con molti fiaschi di acquavite, e con qualche danaio; e questo donativo del Padrone non entra nel numero dell' avaria, nè vi sono tenuti i noleggiatori, ma semplicemente il Proprietario del bastimento.

Per quello poi riguarda al Battesimo delle persone, la maniera con cui fanno questa ridicola cirimonia, è la seguente. Il più vecchiod' Marinaj che abbia di già passata la Linea, vestito bizzarramente colla faccia tinta, con una berretta curiosa in capo, con un Portolano o altro libro di Marina alla mano, seguitato da molti altri Marinaj, anch' essi mascherati, ed ognuno con qualche stoviglia della cucina per arme, comparisce a tamburo battente e si mette con gravità sopra una sedia apparecchiata a tal fine sopra la coperta a piè dell' albero maestro. Nelle mani di questo ridicolo Giudice ogni Passaggiere non per anche iniziato a questo misterio dee portarsi

a giurare di voler osservare la stessa cirimonia quando si troverà in caso simile. Se il Passaggiere esborfa qualche cosa o la promette fra poco, viene lasciato libero a costo del regalo con poche gocce d' acqua; ma al contrario chi è renitente, vien legato e tuffato in mare tre volte, e i Marinaj vengono inondati da secchj d' acqua, che tengono pronta in alcuni tinazzi.

I Mozzi poi vengono posti sotto un paniere, ed ivi li adacquano a discrezione, e inoltre in memoria di una tal così rara funzione sono obbligati a staffilarsi l' un l' altro, nel che non si risparmiano punto.

Il danaio poi posto in un bacile o si divide fra i Marinaj dell' equipaggio, o pure si serba per comperare dei rinfreschi al primo luogo comodo dove approdano.

BATTIFONDO. Questo è un cilindro o pezzo di legno di sei oncie di diametro, alto sei piedi e ferrato nelle sue estremità per dargli peso e colpo, con due manichi nel mezzo per maneggiarlo ed alzarlo. Questo è lo stromento principale dei Lastricatori di strade per rassettare le pietre o le selci nei pavimenti; e l' adoperano talora per far andar a basso i pali fitti nel terreno.

BATTILANO. Artefice che ugne e batte la lana. v. *Lanaio*.

BATTILORO. Artefice che a forza di battere l' oro e l' argento sul marmo con un martello fralle pelli sottilissime e le budella di bove li riduce in fogli leggerissimi, e di sottiliezza tale che servir possono per dorare il legno, il rame ec. Alla voce *Oro in foglio* si ritroverà la maniera di batter l' oro e l' argento.

I Tiratori d' oro e d' argento in Francia si chiamano anch' essi *Battiloro*,

siloro, mentre eglino schiacciano l'oro e l'argento tirato l'appianano e lo riducono in lamine col mezzo di una certa macchinetta, che chiamano *molinello*. v. *Tiratori d'oro e d'argento*.

Con un tal nome pure chiamansi anche quelli che battono in foglio lo stagno, detti in Venezia *Stagnuoli*. In Parigi sono quelli che lavorano negli specchj, che battono lo stagno sopra un gran pezzo di marmo liscio, riducendolo in fogli sottilissimi per applicarlo dietro agli specchj medesimi col mezzo dell'argento vivo. v. *Stagnuoli e Specchio*.

BATTIN. Spezie di fieno ovvero giunco di Spagna. v. *Gimco*.

BATTIPORTO. Una delle parti della nave per la quale si entra in essa.

BATTITOIO. Quella parte dell'imposta di un'uscio o finestra che batte nello stipito, architrave, soglia, o nell'altra parte dell'imposta quando si ferra; e prendesi pure per quella parte dello stipito, che viene battuta da essa imposta.

Battitoio. Stromento fatto di legno piatto, largo e quadrato, che tiene un manico, che serve a battere. Di questi se ne trovano nelle Biancherie per dar una delle necessarie preparazioni per l'imbiancamento delle tele. v. *Biancherie o Imbiancatura*. Serve anche per le Lavandaie, le quali di questo si servono per pestare i pannilini al fiume.

Con un simile nome chiamano ancora certi pezzi di legno segato, per ordinario di quercia, che adoperano i Falegnami in Francia per formare le porte da carrozza, e i Carpenteri ancora se ne servono in molti altri usi. Ivi si vendono questi legni in molte larghezze e gros-

Dizion. Univer. Tom. II.

sezze, cioè di quattr'oncie su una parte, e di otto su un'altra, oppure di 4 e 9, di 4 e 10, di 5 a 10 e di 5 a 12. v. *Quercia*.

Così pure dicesi quella parte del telaio di un Lavoratore di nastri fatta con certi denti di acciaio, colla quale lavora e batte il vellutato. I Tessitori di nastri che fanno galoni d'oro e d'argento, tengono pure il Battitoio o Battitore, ma diverso da quelli che fanno passamani da livrea. Questo è un telaio di legno di 18 in 20 oncie di altezza, e un piede di larghezza, abbasso del quale tengono il pettine colla sua ruotella di legno, per mezzo di cui ritornando indietro batte e ferra la sua trama.

Battitoio spiega ancora un'ordigno, col quale si batte, così chiamato da molti Artigiani per li diversi usi, ne quali l'impiegano. Quello di coloro che battono il gesso e il cemento, è fatto in forma di un grosso maglio di legno, ferato da chiodi, e contornato da un cerchio di ferro. Quello de' Giardinieri per battere le zolle non è differente da quello di una Lavandaia fuorchè nell'essere più stretto. Ne tengono ancora per battere e appianare i viali de' giardini, che hanno lunghi manichi posti diagonalmente sopra un pesante tronco di legno, di cui pure si servono per appianare le aie. Per li terrazziancora tengono un lungo bastonc di ferro come una mazza schiacciato per assodarli e batterli.

Di ognuno di questi e di altri parleremo a' suoi luoghi, dove si tratterà dei mestieri medesimi.

BATTORIA. Nome che le Città Anseatiche danno ai Banchi o magazzini che tengono in luoghi lon-

N

tani

tani da essi. Le principali di queste sono quelle di Arcangelo, di Novogorod, di Bergen, di Lisbona, di Venezia, e di Anversa. Ne avevano anche una a Londra, ma da qualche tempo se ne sono ritirati a motivo delle imposizioni.

BATTRIANE. Provincia del Regno di Persia, una delle più copiose nella produzione delle sete. v. *Persia*.

BATZ. Piccola moneta di argento che corre in molte Città della Germania, e vale 4 Craitzer o sia Carantani. Il Carantano vale 4 Danari, o Phenning, e il Phenning 2 Heller, otto de' quali fanno un Craitzer. Il Batz, il Craitzer, e il Phenning sono di argento di bassa lega, l'Heller poi è di rame. Si coniano dei Batz anche negli Svizzeri fatti di lega con argento e rame, che valgono un quarto di più del Batz di Germania, cioè 5 Craitzer, e 3 Craitzer vengono a riuscire 5 soldi di Venezia.

I Batz di Basilea, di Sciafusa e di S. Gallo sono i migliori, e quelli di Berna, di Lucerna e di Friburgo sono alquanto inferiori. I buoni valgono 10 Rape, ognuna delle quali viene a riuscire come un Bezzo di Venezia, e gl' inferiori in molti luoghi corrono per una Rapà di meno. Ne' Circoli di Baviera, di Svevia e di Franconia si fanno dei Batz, che si chiamano *Gute*, cioè buoni, e benchè sul *Guter Batz* non vi sia inciso che un 4 dinotante 4 Craitzer, ne vale però 5 di moneta corrente.

BAVA si dice di quella seta, che non ha nerbo e si straccia.

Si dice pure in varj altri significati per dinotare una cosa sottilissima o poca, come una bava di vento ed altro.

Bava ancora in Venezia si dice di quelle minutissime fardelle, che si mangiano fritte appena nate, che tal volta prendono i Pescatori e portano a vendere contra le leggi primache giungano a consistenza: le stesse leggi ordinano, che le fardelle non si pescino se non di una data grandezza.

BAVELLA. Quel filo che si trae da' bozzoli posti nella caldaia prima di cavarne la seta.

BAUGE. Questo è un droghetto che si fabbrica in Borgogna con filo grosso, e lana grossamente filata.

Questo panno dee esser di mezz' Alla di larghezza all'uscire dal follo, per esser tirato sopra rotoli di tre quarte. v. *Droghetto*.

BAULE. Vocabolo noto, con cui si chiama per ordinario una certa cassa o cassano di tavole fatto appostatamente per viaggiare, come anche la valigia o bolgia, coperto al di fuori di cuoio di qualsivisa colore, guernito di piccole brocche di ottone a disegno per maggior vaghezza. Ve ne sono alcuni di questi ancora foderati esteriormente con una pelle di vitello, a cui non sia levato il pelo. Al di dentro poi sono foderati di qualche tela acciocchè la roba che vi si mette dentro, non possa offendersi in modo alcuno.

Hanno un coperchio fatto in arco per poterli con più agevolezza legare al di dietro delle vetture, nel cui concavo moderatamente vi si fanno certe segrete e nicchj per porvi con maggior comodo le cose minute e il danaio.

In Venezia i Fabbricatori di questi Bauli si chiamano corrottamente *Bolferi* dalla voce *Bolgia*.

In Parigi questi Lavoratori compo-

pongo-

pongono un'Arte conosciuta sotto il nome di *Coffretiers-Malletiers*.

BAUTA. Termine Veneziano elprimente un coprimento di capo e di spalle, che si adopera particolarmente in questa Città in tempo di mascherare per non essere conosciuti. Se guardiamo le Baute antiche che si usavano cortissime, che appena poggiavano sopra le spalle d'intorno al collo coprendo la testa tutta, e lasciando solamente scoperti gli occhi, la fronte ed il naso, sotto di cui stavano ferrate; e se rintracceremo l'etimologia di un tal nome particolare, altro dir non potremo che Bauta sia detta quasi *Barbuta*, ch'è una spezie di elmetto antico, che appunto copriva la testa e il collo, sulle spalle appoggiandosi, lasciando quella parte sola scoperta della faccia, come faceano le antiche Baute; e questa nella Barbuta si copria, volendo, colla visiera, come al presente si copre colla maschera.

Queste Baute antiche costavano di due parti: della prima che si chiamava *il bautino*, e del pizzo o sia *merlo* che stava intorno alle spalle. Quest'ultimo era di altezza di una quarta e mezzo in circa, e fra esso e il bautino si poneano increspate altre due braccia di merletto di due dita di altezza per adornamento, che si dicea *contrammerlo*, con un altro pur simile a ballo di tre dita in circa di altezza, che servia quasi di frangia, or fatto a cappa ed ora schietto secondo la moda, tenendo braccia 3 in 3 e mezzo di giro.

Ma siccome la moda anche in queste Baute ha voluto la sua parte, così la Barbuta si è cangiata in cotta d'arme, e il coprimento di capo quasi può dirsi in un mantello. Fannosi dunque al presente le Baute pure

di due pezzi, vale a dire del bautino di zendale lungo mezzo braccio, che si ferra non più sotto il naso, ma sotto la bocca, e di un velo o di un pizzo, che in tutto vengono a formar la Bauta di altezza di un braccio e mezzo e più, in maniera che non solo le spalle, ma eziandio la schiena e il petto e il fianco ricoprono.

Il velo di cui si fanno oggidì, suol essere di tre qualità, *Broccato Damascato* e *Scacchetti*. Il Broccato suol esser alto 2 braccia in circa, e tagliato a mezzo serve per 2 Baute, e suol si pagare lire 11 al braccio. Il Damascato lavorato a fiori come il damasco, è alto un braccio e più, e vale 6 in 7 lire, e questo non si taglia. Quello a Scacchetti o a quadratini detto in lingua comune *crielletto*, è di questa ultima altezza, e vale 2 lire al braccio, e si suol ricamare per adornarlo, costando queste 2, 3, 4, ed ancora 8 Zecchini; e per formare una di queste Baute di velo, o sia di merletto ve ne vogliono braccia cinque che tale appunto è il giro di esse.

Quelli poi finalmente che servir si vogliono del pizzo o sia merlo, ne adoperano di varie finezze, facendolo lavorare o incallare alla medesima altezza di un braccio e più, costando questo a proporzione della finezza e lavoro: cosicchè una Bauta fatta di pizzo vale 6, 12, 20, 30, ed anche 60 Zecchini. Queste Baute sogliono venderli nella Merceria alle botteghe di quelli che vendono renfi, tele fine, cambraide ed altre biancherie.

BAZANE. Nome che si dà in molti luoghi alle pelli di becco, montone o castrato, che sono apparecchiate colla concia, e in Venezia si chiamano *Semoline*.

S'impiegano queste in moltissimi usi, secondo la qualità della concia che viene data ad esse. Si adoperano in foderar i cationi de' libri, dei portafogli, delle buste, degli specchietti da conciar la testa, dei scatolini per la polvere, delle sedie d'appoggio, dei canapè, sedili e scanni. Fannosi ancora copritture da tavola, dei guancialetti, mantici, foderi di spada, cuoj dorati, tacchi di scarpe, di stivali ed altro.

Di queste pelli in Francia vi è una grande abbondanza, cosicchè le spediscono in molti luoghi, ele distinguono in *Bazane conciate o sandes*, in *Coudrès*, in *Chippèdes*, in *Bazzane pafsées en mesquis*, e in quelle che si chiamano *Allude*.

Le *Bazane sandes* sono quelle che vengono stese e poste di piano nella fossa della concia per esservi accomodate, come fanno delle pelli di vitello, con questo divario, che quelle non vi stanno tanto tempo. Le *Bazane* di questa spezie vengono per l'ordinario da Nonancourt, da Vernevil au Perche, di Mortagne e da Montereau, dove quelle sono mandate tali quali sono uscite dalla concia. L'uso più ordinario si è di far cuoj dorati per li fornimenti, e de' tacchi da scarpe. Il consumo però di queste tali *Bazane* si è molto diminuito dacchè si ha in uso di portare i tacchi di legno.

Le *Bazane Coudrès* sono quelle, che furono fatte rosse nell'acqua calda colla concia dopo di esser state pelate ed appianate colla calce. Questa sorta di *Bazane* si adopera nell'uso stesso che quelle di sopra, e vengono dai luoghi stessi. v. *Conciar enoj*.

Le *Chippèdes* sono quelle che ven-

gono apparecchiate in una maniera particolare che diremo adesso. Dopochè dunque le pelli sieno state un mese o sei settimane nell'apparecchio, e che loro sia stata fatta cadere tutta la lana, si gettano in un gran tinazzo ripieno di acqua calda mescolata colla concia, e quando queste sono state qualche tempo nel tinazzo suddetto, si levano per cucirle tutte insieme con ispago sottile colla parte della carne al di dentro, come sono i sacchi, e poi si riempiono di concia e dell'acqua del tinazzo che sarà ancora calda, col mezzo di un imbottatoio; dopo di aver chiuso l'imboccatura, si pigliano alle due estremità, e si rimenano ben bene, acciocchè la concia penetri nella pelle, e questo si chiama da' Francesi *chipper les peaux*, onde prefero il nome di *Bazane Chippèdes*; e quando saranno state per qualche tempo in tal maniera agitate, si gettano di nuovo nel tinazzo, levandole poscia per iscolarle e metterle a disseccare all'aria. In questa maniera in meno di due mesi una *Bazane* può essere perfettamente apparecchiata. Così si fa a Parigi, a Nonancourt ed a Vernevil au Perche, dove per lo più se ne fanno di quest'ultima spezie.

Quelle poi che chiamano *Pafsées en mesquis* sono aggiustate coll'erba, che chiamano *redon* in vece della concia ordinaria fatta colla corteccia di quercia. I Lionesi e i Limosini ne fabbricano più degli altri, spedendole per tutte le Città del Regno, particolarmente a Parigi, tinte in nero, in rosso, in giallo, in turchino, in verde, ed in violetto.

Le altre poi che si chiamano *Allude*, sono per ordinario tinte in ver-

verde, ed in violetto, ben vellutate da parte, e si chiamano così a motivo, che nella loro concia si adopera l'allume, e queste si adoperano molto nelle coperte de' libri.

Alcuni chiamano ancora Bazane, benchè impropriamente, le pelli di pecora e di montone, che si adoperano per far calzoni, faccocce, facchetti ed altro, sieno bianche o colorite dai Pellicciaj. Da Parigi se ne trae una gran quantità, come ancora da Limoges, da Lion, da Nantes, da Digione, da Scialon ec.

Queste Bazane pagano in Francia in ordine alla tariffa 1664 di Entrata e di Uscita sei soldi alla dozzina. Per quello spetta poi alla gabella di Venezia si potrà vedere alla voce *Pelle*.

BAZAC e **BASAS**. Cotone filato bellissimo e buonissimo, che viene da Gerusalemme; per lo che si chiama ancora bambagia di Gerusalemme.

Il mezzo Bazac o mezzano viene dallo stesso luogo, ma è molto inferiore al primo. Quello della prima e miglior spezie vale Ducati 40 in circa, e quello della seconda 30.

BAZAR. Luogo destinato pel Commercio fra gli Orientali, particolarmente fra i Persiani, come sono le nostre piazze o mercati. Alcuni di questi Bazar sono scoperti, ed ivi si vendono le mercanzie meno preziose, e di maggior volume. Altri poi sono coperti con volte molto alte, e forate da certe cupole, per le quali entra il lume. In questi ultimi i Negozianti di gioie, di argenti, e de' ricchi drappi con altre simili cose tengono le loro botte-

Dizion. Univer. Tom. II.

ghe, e talvolta vi si vendono anche gli schiavi, benchè questo barbaro negozio facciasi per lo più nel Bazar scoperti.

E' in uso questo nome presso tutte le Nazioni delle Indie Orientali, non meno che nel Levante, e significa ugualmente in ogni luogo quel sito dove si tiene il mercato; per altro la sua figura secondo i Paesi è diversa.

Il Bazar ovvero Meidan d'Ispsaan è una delle più belle piazze di tutta la Persia, e sorpassa ancora tutte quelle che si veggono in Europa; ma non ostante questa gran magnificenza, bisogna confessare che quella di Tauris è la piazza più vasta del Mondo. Vi hanno posti in ordine di battaglia più volte 30000 uomini, e tiene più di 15000 botteghe, e passa senz'altro pel più superbo della Persia. v. *Meidan*.

Malacca è stata anticamente il Bazar generale del Negozio delle Indie, prima che i Portoghesi intraprendessero la loro navigazione in quelle parti.

BAZAS. Città di Francia nella Guascogna Superiore, nei contorni di cui vi è una fabbrica di coperte di lana posta una lega distante dalla Città. Queste coperte non sono dell'ultima finezza, poichè non si vendono che 24 o 25 lire di quella moneta alla dozzina. Vi si lavora eziandio qualche cosa di drappi, ma non ne hanno grande spaccio.

BAZENGDE. Spezie di noce di galla, di cui i Turchi si servono per fare lo scarlato. v. *Galla*.

BD

BDELLIO. Spezie di gomma. Questo nome è notissimo fra i Letterati, avvegnachè non accordino nel

N iij suo

suo significato. Ne parla la Sagra Scrittura, e Giuseppe volendo spiegare cosa sia, asserisce essere la gomma di un' albero rassomigliante all' ulivo, colle foglie simili a quelle della quercia, aggiungendo in oltre, che la manna con cui il Signore mantenne tanto tempo gli Ebrei, rassomigliava a questa droga. Molti Eruditi però non ammettono questa spiegazione, e Scaligero seguitato da parecchi altri confessa, non saper veramente cosa sia il Bdelio della Sagra Scrittura.

Quello per altro che vendono gli Speciali, non è molto conosciuto più di quello degli Antichi. Dicono alcuni, che coli da un' albero spinoso, le cui foglie sono simili a quelle di quercia, e 'l frutto ad un fico selvatico, che non ostante tiene un buon gusto: altri poi rassomigliano l' albero da cui si cava a quello che produce la mirra. Gli uni lo fan nascere nella Battriana, gli altri nell' Arabia Felice vicino ad una Città chiamata Saraca; chi in Affrica sulle sponde del fiume di Senegal, e chi nelle Indie. Comunque siasi la cosa, questa gomma vien portata in Europa dai vascelli che negoziano in Affrica.

Quello che viene per la via di Marsiglia, pretendono i Conoscitori, che sia un'altra gomma, e che il vero Bdelio venga da Senegal. Bisogna sceglierlo in pezzi chiari e trasparenti, di un grigio rossiccio al di fuori, e del colore della colla Inglese al di dentro, e passandole sopra colla lingua dee farsi gialla. I pezzi più belli sogliono esser ovali come pendenti da orecchio, odoriferi, e di un gusto tendente all'amaro. Entra questa gomma nella composizione del mitridato, dell'em-

piastro divino ec. e contiene molto olio e sale volatile acido. E' digestiva, discussiva, sudorifera, dissecante ed aperitiva; che però serve per provocar i mestruai, per sollecitar il parto, e resiste ai veleni.

Per la tariffa 1664. il Bdelio in Francia pagava di dritto 4 lire di quella moneta al 100 di peso; ma pel Decreto 15 Agosto 1685 paga 20 per 100 del suo valore, quando venga dal Levante, dalla Barbaria e Stati del Turco, del Re di Persia e d'Italia.

Libbre 500 sottili di questa gomma compongono in Venezia un Collo per l'Entrata e per l'Uscita.

BE

BEARNIA. Nome di una Provincia della Francia, che porta il titolo di Principato, a' piedi de' Pirenei, contigua alla Bassa Navarra. Il Paese per altro non è molto fertile: i vini di Morlac passano per isquisiti, e gl' Inglese in tempo di pace li levano quasi tutti, contentandosi gli Abitanti per loro bevanda di un poco di sidro fatto di pomi, di cui eziandio fanno qualche poco di traffico coi vicini. Quivi raccolgono degli abeti, e gli alberi de' vascelli del Re, specialmente in Oleron, gli Abitanti del qual luogo sono, si può dire, i Negozianti principali della Bearnia, i quali levano dalle miniere di piombo, di rame e di ferro i metalli, negoziandoli coll' Aragona ed altri luoghi della Spagna.

Le fabbriche delle tele che in molti luoghi vi sono, servono a consumare i lini e la canapa della loro raccolta. La lana è buona, e suol passare per lana di Spagna, venendo la più fina levata dai Francesi

cesi di varie Provincie per fare principalmente una spezie di drappo, di cui formano un tabarro con un lungo e largo cappuccio per coprirsi il capo, che chiamano *cappa di Bearnia*.

Questi popoli per altro si portano in Spagna per ararvi i terreni, segare i prati, e riportarne il danajo, cola che contribuisce a rendere questa Provincia più agiata.

BEAUVIRE, o BOSIER. Città della Linguadoca famosa per la sua fiera, ch'è la più celebre di tutte quelle che si tengono in Francia. Si faceva una volta nel recinto della Città, e vi si osservano ancora molte arcate che attraversano le strade, dove probabilmente i Mercatanti facevano le loro mostre; ma cresciuti col tempo la riputazione e il concorso di essa, furono costretti a tenerla in parte in campagna aperta sotto alcune tende, che alzano in una prateria vicina.

Comincia questa fiera ai 22 di Luglio, giorno della Maddalena, e dura tre soli giorni, concorrendovi le persone da ogni parte, nè vi sono mercanzie per rare che sieno, che ritrovar non vi si possano, ond'è, che non ostante il poco tempo che dura, il Negozio è sì grande, che vi farà un giro di più di sei milioni di lire di Francia.

Tocca all' Ispettore delle manifatture di Nismes aiutato qualche volta dai suoi Compagni delle Inspezioni vicine, il quale coi Giudici sopra la Regola delle manifatture, i Capi e Guardiani vi si porta a far la visita, e a marchiare le stoffe sovrastiere.

I Direttori dei cinque grossi Appalti di questa Inspezione hanno costume di riunirsi per invigila-

re agl' interessi dell' Appalto. La franchigia della fiera è un privilegio accordato agli Abitatori di questa Città nel 1217 da Raimondo Conte di Tolosa, tanto a motivo della loro costante fedeltà nel suo servizio, quanto in considerazione del Commercio per cui questa Città è vantaggiosamente situata. Questo privilegio dopo la riunione di Linguadoca alla Corona fu confermato da molti Re, principalmente nel 1483 da Carlo VIII, ed eziandio sotto il Regno di Lodovico XII, e sotto quello di Lodovico XIII. La comodità del Rodano, sopra cui è situata questa Città, fa condurre alla sua fiera le mercanzie di Borgogna, del Lionese, degli Svizzeri ed di Germania. Il mare da cui è lontana 7 leghe, le procaccia quelle del Levante, d' Italia e di Spagna, e riceve col mezzo del Canale Reale tutto ciò che può avere dalla Linguadoca Superiore, dalla Bretagna, da Bourdeaux e dall' Oceano.

I Mercatanti che sono assai frequenti in questa fiera, sono quelli di quasi tutta la Francia, sia per se stessi, sia col mezzo de' loro Commissionarj. Gli Spagnuoli, gl' Italiani e gli Alemani vi vanno in numero così grande, che non vi è Nazione di Europa, i Mercatanti di cui non vi s' interessino. Si veggono sempre degli Armeni, e sovente dei Persiani, ed alle volte degli Orientali ancor più lontani.

Le mercanzie principali che vi si spacciano, sono spezierie, droghe, merci, stoffe di lana, e di seta, lane di Spagna, altre di Barberia oltre quelle del Paese, e finalmente tutto ciò che fabbrica e produce la Francia, o che capita da' Paesi stranieri, e ben sovente delle gioie.

Fassi un Commercio grande di danaio col Cambio, e di rimesse per tutte le parti del Mondo, e siccome questa propriamente è la sola fiera franca che si faccia nella Linguadoca, così per godere della sua franchigia i Mercatanti frequentano le altre fiere della Provincia per ammassare le mercanzie che vogliono condurre a quella di Beaucaire: e per quanto celebri sieno le fiere di Pezenas e di Montagnac, si può dire, che non facciano che preparare gli affari della fiera di Beaucaire.

Prima dell'anno 1632 la franchigia di questa fiera era intera; ma dopo questo tempo ricevette qualche pregiudizio per lo stabilimento del dritto di *Reapreziazione*, che fu imposto sopra tutte le mercanzie, da cui la Provincia di Linguadoca e quelle della fiera non furono esenti. Vero è, che questo dritto non è considerabile come quello che annualmente non rende al Re che 2500 lire. Vi si paga eziandio un' altro piccolo dritto di 12 soldi per balla di mercanzie, che non sono disimballate, pretendendo l'Appaltatore, che tali debbano esser tutte. Questo dritto si chiama *Abbonamento*, e il suo prodotto consiste in lire 5000 in circa, e forse se la franchigia totale fosse ristabilita, i Mercatanti farebbero più animati ad accrescerle il loro Commercio.

Le fabbriche stabilitevi sono quelle dei cadis, delle calzette a telaio, e dei cappelli, e vi è una buona concia dei cuoj. Quella dei cadis tiene occupati 14 mestieri, uscendone annualmente da questo lavoro 300 pezze in circa. Otto Mastri lavorano nelle calzette a telaio, 3 o 4 Cappellaj possono fare da 30 in 40 dozzine

di cappelli, e 10 Mastri Conciacuoj ne preparano 300 in circa.

BEAUCAMP LE VIEL. Borgo della Picardia, in cui si fabbricano delle tirite di mezz'Alladi altezza, e il prodotto di queste stoffe forma 300 pezze all'anno, e si chiamano *Belinge*.

BEAUFORT. Luogo della Provincia di Angiù, in cui vi è una fabbrica di stoffe che ne produce 180 pezze consistenti in tamine, fargie e droghetti, che si fanno tutte di lana del Paese. Tiene occupati 9 Mastri e 14 telaj; come pure dei Conciacuoj, spacciandosi il tutto parte nel Paese, e l' rimanente in Angiers, Saumur, ed alla Fleche.

BEAUGE. Città della Provincia di Angiù, la cui fabbrica consiste in istoffe, de' quali il prodotto annuale è di 3 in 400 pezze, oltre le quali sene marchiano eziandio 300 altre in circa forastiere. Vi sonoda 60 telaj, e l'esito di tali manifatture si fa a Saumur ed in Angiers. La fabbrica dei cappelli tiene occupati 4 Mastri, e fassi un buon commercio di vini, grani ed animali.

BEAUGENCY. Luogo della Generalità di Orleans, le cui fabbriche consistono in fargie di varie sorte, che si fabbricano di lana di Beauisse e di Sologna. Dodici telaj e 10 Mastri lavorano in questa manifattura, in cui non se ne fanno che 100 pezze annuali, marchandosene tante allo'ncirca di quelle di fuori del Paese. Lo spaccio sì dell' une che dell'altre si fa nella Città stessa, e ne' luoghi vicini.

BEAUMONT DE LAUMAGNE.

Città della Generalità di Montalbano in Francia, dove si fabbricano delle rascie e panni grossi, e se ne

ne faranno intorno a 800 pezze, che vanno a Pezenas, a Bourdeaux ed a Bajona. Vi si consumano 160 quintali di lana, e 60 saranno del Paese. Le altre manifatture consistono in cappelli e cuoj: vi si fanno 8 fiere all'anno, ed ogni Sabato c'è il mercato. Perli drappi vi sono 32 Fabbricatori, 48 telaj, 2 Tintori, e 3 Tondatori.

Beaumont nella Turena è pure luogo di Negozio di lane, dove si fabbricano 300 pezze di rascie, di fargie e tamine, che si mandano a Tours.

Beaumont-la-vicente nella Maine: le sue manifatture consistono in drappi di lana, e se ne faranno 800 pezze, la maggior parte comperate dai Mercatanti di Parigi.

BEAUNE. Il Balliaggio di Beaune è parte in pianura, parte in monte, e sulle sue colline vi sono due buoni vignali, l'uno de' quali si estende per quindici Parrocchie, e l'altro occupa il terreno di quasi altre 23; e il più lontano Paese consiste in terre arative, a riserva di alcune comunali e di pascoli, spettanti agli Abitatori di molti Villaggi, dove mandano a pascolare il loro bestiame.

Siccome i vignali sono in maggior quantità degli altri luoghi, così il Negozio più grande consiste in vini, i migliori de' quali vanno a Parigi, in Fiandra, nella Lorena, daddove in iscambio portano spesso delle biade, che spediconsi a Lione per la Saona, e che si trasportano nel Paese della Marca.

I poveri dello Spedale di Beaune fanno delle fargie pannate alte due terzi di Alla, e ne faranno intorno a 200 pezze.

I Fabbricatori della Città lavo-

rano in panni alti un' Alla, e in fargie pannate, e in rifiuti di lana, che adoperano per tener dei droghetti. Queste lane sono del Paese, e non sono affatto cattive, e ne faranno intorno a 120 pezze all'anno: le acque sono buonissime per la Tintura, e vi sono cinque Fabbricatori, tre Folloni, un Tintore, e un Tondatore o Cimatore.

BEAUVAIS. Capitale del Bovese, dove il lavoro delle fargie è in molta estimazione, sia per la bontà delle sue fabbriche, sia per lo numero che ne fabbricano ogni anno. Una volta si distingueano due Corpi differenti di Drappieri, uno col nome di Maggiore, e l'altro di Minore, i quali furono riuniti nel 1661, e le Regolazioni del 1667 fatte per la Sargerteria di Beauvais li considerano come una sola Comunità: non ostante però questa unione non fu intera che nel 1670, in cui il Consiglio di Stato del Re con nuovi articoli di Regolazione levò la distinzione che sussisteva ancora fra i vecchie e i nuovi. All'articolo della Sargerteria si parlerà di questa unione, e ne daremo le Regolazioni.

Non ostante però sussiste in essa ancora un'idea dell'antica sua divisione, e vengono sempre considerati come Mastri del Corpo maggiore quelli che fanno i drappi più belli; tali sono le ratine, le fargie a pelo, le spagnolette, le fodere delle materassi di crine, le fanelle ec. e per Mastri del Corpo minore quelli che fabbricano le comuni, avvegnachè gli uni e gli altri possano mettere in telaio quei drappi che stimano più a proposito.

In generale si fabbricano nella Sargerteria di Beauvais.

Ra-

Ratine larghe cinque quarti di Alla.

Simili fine di un' Alla.

Altre pure di un' Alla coll'ordimento di lana di Francia, e la trama di lana mezzana di Spagna.

Delle ordinarie.

Stametti o Burratti.

Delle Sargie da due dritti di lana di Francia.

Sargie a pelo di un' Alla coll'ordimento di lana di Francia e la trama di quella di Spagna.

Sargie fine di lana d'Inghilterra alte due terzi di Alla.

Altre simili alla maniera di aguchia delle migliori lane di Francia, alte due terzi.

Delle Spagnolette, alte pure due terzi, di lana fina di Francia nell'ordimento, e di quella di Spagna nella trama.

Delle Fodere di materassa di crine alte mezz' Alla, ed anche mezza e mezzo quarto di lane fine di Francia.

Delle Baiette all'uso d'Inghilterra, alte tre quarti pure di lana di Francia.

Delle Sargie comuni di mezz' Alla e mezzo quarto di lana del Paese.

Finalmente delle Baiette ordinarie di cinque quarti, e di due terzi delle stesse lane che le precedenti.

I Mastri che fanno de' bei drappi, e che però vengono considerati come del Corpo maggiore, saranno intorno a 70; e gli altri sorpassano i cento, e fra tutti averanno 500 telaj.

Si stima, che i primi consumino nelle loro fabbriche 115000 libbre di lane di Spagna, 2000 libbre di lane d'Inghilterra, 160000 di quelle di Francia, colle quali fanno 13000 pezze; e che gli ultimi con-

sumino 185000 libbre di lana comune di Francia, il cui prodotto è minore di un terzo delle altre. Dieci Tintori sono impiegati per tingere tutti questi drappi.

Quanto allo spaccio, i Mercatanti medesimi di questo Paese ne spediscono in tutte le principali Città della Francia, particolarmente a Parigi nel tempo delle fiere di S. Germano e di S. Dionigi. Gli stessi comperano quantità di sargie di Crevecoeur, che fanno follare, tingere e apparecchiare a Beauvais, che uniscono poi alle spedizioni che fanno dei drappi fabbricati nella loro Città.

In tutto il Bovesè si fabbricano delle tele fine dette di *mezz' Ollanda*, che fanno imbianchire in Beauvais, l'imbianchimento di cui è perfetto, cosicchè ve ne portano molte altre a tal fine, particolarmente da Parigi e da S. Quintin. Si computa, che i Mercatanti di queste due ultime Città con quelli del Bovesè ve ne spediscano 28 in 30000 pezze all'anno.

La manifattura della Tappezzeria di alto e basso lizzo che vi sussiste tuttavia con molta riputazione, dee il suo stabilimento a Lodovico Inard, e la sua perfezione al Beagle. Le Patenti accordate al primo sono dell'anno 1669, e quelle del secondo dell'anno 1684. Siccome altrove si parla diffusamente di questa manifattura, così ci contenteremo d'indicarne qui il luogo. v. *Arazzo*.

La Berreteria è un oggetto di Commercio assai considerabile per questa Città, particolarmente quella che si fa in alcuni Villaggi circovicini. In altri si lavorano dei merletti di seta nera, nei quali si occupano le femmine.

BEBI'. Sorta di tele di cotone che si fanno in Aleppo e nel suo Distretto. v. *Tele di cotone.*

BE CARD. Nome che si dà alla femmina del salmone ne' luoghi, in cui sene fa la pescagione, e ciò a motivo che tiene la bocca aguzza. Altri però dicono che non si debbono chiamare con questo nome che quelli che si pescano alla Primavera, i quali nell' Agosto e Settembre, tempo nel quale sono di qualità inferiore a quelli delle altre pescagioni, diventano Becardi. v. *Salmone.*

BECCA. Appresso i Toscani vale lo stesso che un cintolo di taffetà, che serve per lo più a legar le calzetle.

BECCABUNCA. Pianta acquatica, ch'è una specie di veronica, ed è di due sorte; la prima produce i fusti rotondi, grossi, ramosi, roscicj, ed inclinati ver terra. Le sue foglie sono assai larghe, spesse, rotonde, merlate, di un verde tirante al nero, ed il suo frutto rinchiude le semenze molto minute. La seconda non è differente dalla prima se non nella sua piccolezza. Fioriscono ambedue in Maggio e Giugno, e contengono molto sale effenziale, olio e flemma.

Sono deterfive, aperitive, vulnerarie e proprie allo scorbutto, retentione di orina e ai mestruj, e contro alla renella. Si prendono in decotto, e si mangiano come il nasturcio acquatico; e si può adoperare il fugo loro dalle 2 oncie fino a 4 per lo scorbutto, ed è bene lo esporre gli scorbutici al bagno vaporeoso di questa pianta. Una dramma di conferva di foglie di essa presa ogni mattina regolarmente per lo spazio di due in tre mesi è eccellent-

te a guarire le volatiche, e a purificare il sangue.

BECCACCIA, che con altro nome chiamasi *Acceggia e Gallinaccia*, uccello passaggero col becco assai lungo, colle piume rosciccie pinticchiate di nero. Arrivano questi uccelli nelle nostre parti alla metà di Ottobre dipartendosi nel Marzo, e il loro soggiorno in un luogo suol essere per ordinario di otto giorni, quando non vi si trattenessero di più per essere stati feriti. Il giorno non vanno mai volando se non vengono cacciati o da persone, o da animali, ma se ne stanno ritirati nei boschi, ne' quali vi sieno degli spazj men folti da una parte o dall'altra, ed ivi stanno tutta la giornata, cercando di mangiare dei vermini della terra, che stanno sotto le foglie degli alberi, e ne siti vicini. All'avvicinarsi della notte escono dal bosco per andar a cercar acque, e prati per bere e lavarsi il becco lungo intorno sei dita, un poco nero nell'estremità, e un pò più lungo di sopra che di sotto, il quale suol essere pien di terra, mentre lo van cacciando qua e là per pascersi dei lombrici. Allo spuntare del giorno sene ritornano al bosco, e quando volano cercano sempre i luoghi ombrosi, non molto scostandosi da essi boschi per nascondervisi e porsi al coperto dal vento. Quando vogliono entrare nel folto del bosco, o attraversarlo, vanno sempre con un volo basso, finchè incontrano qualche apertura per passarvi attraverso; non amano a volar alto, e non osano volare fra gli alberi, perchè non veggono per davanti come la lepre; quindi è, che agevolmente prender si possono con reti tese lungo i boschi e nei siti men folti che vi sono all'intorno.

In

In un Paese dove siano molti boschi le *pantiere* sono utili, poichè in un giorno se ne possono prender molte, quando vi sieno dei boschi tagliati, di là da quali ve ne sia uno da tagliare, ed ivi potraffi porre la pantiera nella maniera che ci addita la (*fig. I. Tav. IV*). Supponiamo dunque che il bosco alto o fila d' alberi sia lungo 300 passi più o meno; in qualche sito verso la metà taglinfi degli alberi a traverso in maniera che vi sieno sei od otto pertiche fra l' albero (*a*) e (*b*), avvertendo che il sito sia ben netto, senz' alberi, tronchi, cespugli, legni o pietre per sei pertiche in quadro d' intorno: dopo di questo si tagolino i rami dei due alberi (*a*) e (*b*) dalla parte in cui dee porsi la rete, che potrà attaccarvisi discendendo; indi si avranno due grosse pertiche, una delle quali si attaccherà nell' alto di ambedue gli alberi, in maniera che l' estremità grossa fessa, come si vede in [*c*] e [*d*], sia cacciata sovra un ramo, e il mezzo (*e*) ed (*f*) ne tenga un' altro, a cui si attaccherà con una corda in maniera che l' estremità [*g*] ed [*h*], ove sarà qualche uncino o forchetta, pieghino sulla rete affine di allontanare un poco la rete dagli alberi. Abbiassi sempre buona provvisione di girelle, o di fibbie di vetro grosse un dito, fatte nella forma rappresentata nella *figura II*, mettendone una alle estremità della pertica (*g*) e (*h*), guernite però prima di una corda grossa come il dito mignolo, che si lega intorno ai due bracci della girella o fibbia segnati [*3*], e fattovi un nodo vicino, se ne fa un' altro quattro dita più lontano nel sito segnato [*4*], lasciando i due capi della

corda [*5*] e [*6*] di lunghezza di un piede in circa per sospendere la girella al capo di ogni pertica, come si osserva in (*i*) ed (*j*), collocandoli vicino alla forchetta delle pertiche (*g*) ed (*h*), e le forchette od uncini servono per impedire che le girelle non si abbassino più del sito, in cui si vuole che stiano.

Avendo attaccate così le fibbie di vetro o girelle, bisognerà passare in ognuna di esse uno spago, le due estremità del quale sieno a piè dell' albero per passare in luogo loro delle altre corde più forti, quando si vorrà tendere la rete; e per non far la fatica di ascendere ogni volta che si vorrà tendere essa rete, si possono mettervi senz' altro le corde grosse, quando si fosse sicuro di ritrovarvele, come si farà degli spaghi, de' quali non mette il conto che ne venga fatto il furto. Dopo tutto questo dovrà farsi una capannuccia per ritirarvi colui che starà alla posta delle Beccaccie, e questa si faccia in qualunque parte che nulla importa, purchè sia dirimpetto, e lontana dal mezzo della rete sei o sette pertiche, come si osserva in [*r*]. Sarà ella formata da 5 o 6 rami intralciati insieme dell' altezza di un' uomo, aperta dalla parte della rete per vedere il fatto suo, e tre o quattro piedi più avanti verso essa rete avrà un' uncino di legno finto in terra con forza in [*s*] per passarvi il capo delle corde della rete, e in tal guisa sarà in istato di potervi esser tesa.

Non è necessario di servirsi di due girelle, e basterebbe una sola da una parte come in (*n*), e dall' altra in (*j*), attaccandosi all' una dell' estremità una lunga pertica, restando l' altra attaccata all' albero un pò di

di sotto di [a] col mezzo di una corda, che desse la libertà alla pertica di potersi alzare o abbassare, alzando o abbassando la rete. In tal caso il Cacciatore non avrebbe che una sola corda da tenere, e potrebbe porsi dietro all' albero (b), dadove non potrebbe esser veduto.

Quando una Beccaccia dà nella rete, bisogna subito abbassarla colla prestezza possibile; imperocchè dibattendosi potrebbe scappare; allora se le rompe un' ala, o se le schiaccia la testa. Si rialza di nuovo la pantiera, mentre accader potrebbe che venissero delle altre Beccacce ad incapparvisi, cosa che non anderebbe fatta, se si tenesse lungo tempo abbassata. v. *Pantiera*.

Come i Contadini prendano le Beccacce nei boschi coi laccioli.

I Contadini che si dilettono di battere i boschi per prendere delle Beccacce, non vi perdono tempo dietro; imperocchè tesi che abbiano i laccioli una volta, non hanno altra fatica che quella di ritornarli a vedere ogni sera. Quegli dunque che si diletta di cotali cose, si provvede di molte dozzine di laccj, più o meno secondo la grandezza del bosco, i quali sono fatti di crini di cavallo ben lunghi, attortigliati insieme con un' anello scorsorio da un capo e dall' altro con un grosso nodo, che si fa passare nel mezzo di un bastone fesso colla punta di un coltello, facendovi entrare il capo prima del lacciuolo di crine, che non può sortire dall' altro per venir arrestato dal nodo suddetto che gl' impedisce di passare per la spaccatura; e questo bastone o bacchetta è della grossezza di un

dito puntito da un capo per piantarlo in terra, e lungo un piede. Aggiustati in tal maniera i laccioli ognuno al suo pirone o bastoncello, facendone di essi un fascio, li pone il Contadino in un sacco, e portatosi nel bosco tagliato nella parte più ripiena di foglie, va ad osservare se vi sono Beccacce, cosa di cui si accorge benissimo dalle foglie che sono in terra, le quali vengono poste da una parte e dall' altra dalle Beccacce, che vi ritrovano i vermini di sotto, oltre il segno che lasciano del loro sterco dinotante anch' esso la vicinanza di esse. Accertato che sia il Contadino, che ivi sieno gli uccelli, forma un gran recinto di 40, 50 piedi di larghezza come viene rappresentato nella figura III. Tav. IV.

Questa non è altro che una piccola siepe alta mezzo piede, che va facendo fra i tronchi del bosco tagliato; v. g. suppongasì che i luoghi segnati [a b c d e] sieno tanti tronchi, il Contadino forma la sua piccola siepe coi ramoscelli di ginestra o altro legnoda un tronco all' altro, e non lascia nel mezzo che una sola strada, dove possa passare una Beccaccia, come puossi osservare in [f g h i], tanto più che questo uccello che va girando nel bosco cercando da pascersi, ritrovando questa piccola siepe la seguita finchè trova un passaggio, non essendo solito giammai di andare svolazzando. Il Contadino però in questo sito pianta uno de' suoi laccioli aperto in rotondo, e posto a piana terra sopra qualche foglia in maniera che passandovi sopra l' Accagegia si tira dietro il lacciuolo coi piedi, e serrandosi la ferma. La forma di esso lacciuolo teso vien espres-

espressa bastevolmente dalle lettere [f g b i].

Come i Contadini prendano le Beccaccie lungheffo all'acqua.

Abbiain detto di sopra, che questi uccelli la notte vanno intorno alle acque o fontane per bere e nettarsi. Il Contadino che si diletta di prenderne, va la mattina lungheffo i ruscelli e fontane, marassi e fossi, che sono dentro al bosco per osservare se la notte precedente vi sieno state Beccaccie, non mancando mai di ritornarvi, quando vi sieno state una volta; che però vi mette de' ramoscelli piegati, che si drizzano da per se nella maniera che rappresenta la figura IV della Tavola sudetta nella maniera seguente.

Suppongasi, che il quadrato lungo segnato dalla lettera (b) sia una fossa piena di acqua, dove vanno le Beccaccie, e che la sua sponda sia quella ch'è disegnata dai numeri (2, 3, 4). Il Contadino ferra ogni altro luogo per cui possono passare gli uccelli da (2 x) fino a [z] con ramoscelli, formando una piccola siepe tutto intorno (2 y p 3 m n), alta 5 in 6 oncie, e vicina all'acqua circa un mezzo piede, lasciandovi degli spazj o passi aperti lontani gli uni dagli altri 5 in 6 piedi, più o meno, secondo l'estensione del luogo, ivi tendendo dei laccioli come si vede in [p 3 m n] nella maniera seguente.

Pianta sull'orlo del passaggio una bacchetta (a) alta 5 oncie, e più sottile del dito mignolo, e all'altra parte di questo passaggio a un mezzo piede un'archetto segnato (s) alto 3 o 4 dita, che viene a formare come una porticella rotonda riguardante il bastone [a]. Poscia

evvi una piccola calcoletta che viene ad essere come un'uncino di legno appianato, lunga 7 in 8 oncie con un riposo vicino al capo [r], mettendo questo uncino al bastone [a], e passando l'altro capo sotto l'archetto. Prende poscia una bacchetta di avellana o di altro legno, che piegato si drizzi da se, della grossezza di un dito, lunga circa 3 piedi piantandola nella siepe altrettanti piedi lontana dal passo. Attacca al piccolo capo (u) uno spago lungo mezzo piede, alla testa di cui è annodato un lacciolo di crinedi cavallo con un piccolo bastone tagliato da ambe l'estremità fatto in forma di cuneo da spaccar le legna. Fa il Contadino piegare la sua bacchetta, e passa il lacciolo [p] sotto l'archetto, facendo pure passare il capo del bastoncello, e fermandolo sotto l'orlo [s] dell'archetto, e levando la calcoletta, fa entrare l'altro capo del bastone nel riposo [r], che tiene con questo mezzo la macchina in istato; poscia stende in rotondo il lacciolo [p] sopra la calcoletta, che dee tener così poco, che volendovi passare una Beccaccia, e ponendo il piede sulla calcoletta faccia stendere il legno in maniera che il lacciolo prenda l'uccello pei piedi.

Altri attaccano alla calcoletta un piccolo cerchio, affinchè la Beccaccia abbia più spazio di porvi il piede, e far giuocare il legno, potendo accadere, che attraversando il passo non vi cammini sopra.

Questa seconda maniera vedesi rappresentata dalla lettera [K]. Altri si servono de' semplici laccioli accomodati come abbiain detto di sopra, e contrassegnati dalle lettere [m n].

Ma-

Maniera di aggiustar le Beccaccie.

Spennate che sieno e passato loro il becco a traverso il corpo, pillottate di lardo, senza vuotarle s' inspiecano, e arrostiti che sieno, si fa loro sopra una salsa con melarancio, sale, pepe bianco e una cipolla.

Per farle poi in ragù, mezzo cotte che sieno, si tagliano in pezzi per porle in una cazzaruola con vino, capperi, funghi, sale e pepe, dopo di che lasciansi bollire fino all' intera cottura, ponendovi sopra un pò di sugo di melarancio. In altra maniera ancora, arrostiti che sieno alla metà, si tagliano subito in pezzi grossi, ponendoli in una rama-juola con vino, aggiugnendovi tartuffi, funghi tritati, buon brodo, delle acciughe con capperi, e quando il tutto è ben cotto, si lega il tutto con estratto di bue o di vitello, ponendovi poscia sopra il sugo di melarancio. Si possono ancora accomodar questi uccelli come i piccioni, e si possono far in pasticcio.

v. *Piccioni e Pasticcio*.
Per altro la Beccaccia e il Beccaccino ristorano e nodriscono molto, ecagionano un buon alimento, perchè contengono dei sughi molto depurati; eccitano il latte, ma riscaldano molto quando si mangiano in quantità, e si digeriscono con fatica quando sono vecchie e magre, onde bisogna sceglierle giovani, tenere e molto grasse. Il Verno è la stagione in cui sono migliori.

Questo uccello è pesante, e vola difficilmente come abbiain detto, ma corre con gran prestezza, e vogliono che sia lo *Σκαλόπαξ* di Aristotile, e la *Rusticola* o *Perdrix rustica* de' Latini.

BECCACCIA MARINA. Questa è una sorta di pesce col becco puntito come un' ago senza denti, ma taglia come una sega. E' una specie di quello che chiamano *Beccanò*, che si pesca sulle Costiere dell' America, il quale rassomiglia ad un luccio nella figura e nel gusto, ed alcuni ve ne sono fino di 8 piedi di lunghezza, il quale è carnivoro, e tanto più pericoloso, quanto che non si atterrisce per istrepito che se gli faccia d'intorno, anzi si lancia verso le persone per divorarle; e la carne è come quella del luccio, e se tiene i denti bianchi e il fegato dolce, si può mangiare, ma se quelli sono un poco anneriti e questo un pò amaro od acre, allora le sue carni sono pericolose quanto l' arsenico. La Beccaccia marina però, benchè dicano essere di questa specie, non ostante è diversa nella figura del becco, da cui trasse il nome di Beccaccia. Sarà questa quattro buoni piedi lunga fralla testa e la coda, e uno ne avrà di larghezza: la testa è simile a quella di un porco con due grandi occhj che molto rilucono, colla coda biforcuta, e colle alette per nuotare ai fianchi e sotto il ventre, ed una specie d'impennatura, che se le innalza come una cresta sulla sommità della testa, e che si estende per tutto il dosso fino alla coda. Oltre il becco di cui abbiain parlato, tiene ancora due specie di corna dure, nere e lunghe un piede e mezzo, che le pendono sotto la gola, e che può agevolmente nascondere in due cavità che tiene sotto il ventre, che le servono come di guaina. Non tiene scaglie, ma è coperta di una pelle aspra, nera sulla schiena, grigia ai fianchi, e bianca sotto il ventre;

tre; si può mangiare senza pericolo, tutto che le sue carni non riescano così delicate come quelle degli altri pesci. Puossi vedere la sua figura nella [*Tav. II. Fig. II.*]

BECCACINO. Altra sorta di uccello più piccolo della Beccaccia col becco lungo e nero nell'estremità, di cui ordinariamente se ne contano tre specie diverse nel gusto. La prima che ha le penne della schiena quasi simili a quelle della quaglia, le ale più nere, il ventre più bianco con una macchia bianca all'estremità dell'ala, il becco lungo quattro dita che termina in nero e cannellato, macchiato da varj colori e grosso nell'estremità. Stanno questi nelle praterie e in luoghi scoperti, sono frequenti nel Verno, ritirandosi alla Primavera come le Beccacce.

Quelli della seconda specie sono della grossezza medesima, col becco più acuto unito e tutto nero: la piuma sulla testa e sulla schiena è di un cenericcio oscuro, e sotto la gola moschettata di bianco, del qual colore più chiaro ancora sono il ventre, le coscie, e il di sotto della coda, le penne più grosse della quale sono pinticchiate di nero: anche questi sono negli acquitrini.

Quelli della terza specie sono più piccoli degli altri, ma più simili a quelli della prima che della terza, solamente tengono le penne sulla schiena di colori cangianti, che appresso poco sono come quelle dello stornello.

I Beccacini per altro di qualunque specie si sieno sono più teneri e più delicati delle Beccacce, e nelle nostre parti conosciuti col nome di *Beccanorri*. Servono di vivanda delicata, e l'alimento è più capace

di eccitare e di risvegliar l'appetito: la seconda specie però è la più stimata.

Si apparecchiavano i Beccacini, quando si vogliono arrostiti, nella maniera stessa delle Beccacce, ma volendoli in ragù, si spaccano in due quando sono mezzo cotti nello spiedo, poi si passano nella padella con lardo disfatto, buon butirro, sale, pepe bianco e un poca di cipolla, e facendo stillare un brodo di funghi in questo ragù con un poco di cedro, cotto sia, si mangia caldo.

Evvi una quarta specie di Beccacino chiamato in Latino *Tinga* di grandezza di un tordo col becco nero e lungo due dita un pò curvato all'estremità, nella quale tiene una lingua molto acuta della lunghezza di quella della coditremola. L'alto della sua testa, del collo, della schiena e delle ale è bruno tirante un poco al castagno, ma in tutte le parti, specialmente nelle ale, si vede qualche bianchezza alle penne: d'intorno agli occhj, al mento, al petto, al ventre e alla gropa sono pure bianchiccie. Le dodici penne, colle quali è composta la sua coda, sono attraversate di linee bianche e nere: le gambe sono lunghe da 5 dita, e sono di un colore fra il verde e il bruno, tenendo tre dita davanti ben lunghi, e quello di dietro cortissimo.

BECCAFICO. Uccello come ognuno fa fra i più saporiti e delicati del mese di Settembre, nodrendosi di fichi e di uva. Aristotile e Plinio parlando di questo uccello detto dai Latini *Ficedula*, se lo immaginarono così secondo, che dissero che deponesse più di 20 uova, ma s'ingannarono, poichè ne genera 5 al più in due tempi dell'anno, cioè nel

nel mese di Maggio, e nel Luglio, di guscio finissimo, di colore verdastro chiaro, spruzzato delicatamente come di un'acquerello rossiccio. Tesse il suo nido ne' boschetti di tenere e sottili radichette frammischiate o con lana di pecora, o con peli di altri animali in figura emisferica, di una circonferenza minore di un palmo, falso essendo per altro quel che fu detto da alcuni, che il Beccafico nodrisca con tanta attenzione i proprj parti ch'escano graffi dal nido.

Un'altra specie evvi pure di Beccafico, ch'è in maggior pregio dell' antecedente e per la delicatezza e sapore della carne, e per essere più grosso, ed anche finalmente perchè s'ingrassa di più. Viene da alcuni questa sorta di Beccafico chiamato *Bigione*, e *Scatararello* dall' Aldrovandi, ed abita volentieri negli alberi folti, sfuggendo al possibile i raggi del Sole. E' ghiottissimo dell' uva passola; quindi è, che sempre dove steno viti di tal qualità, si ritrovano anche di questi uccelli. Forma dunque il suo nido nel più folto degli alberi, oppure ne' boschetti più ombrosi, unendo molte radichette sottili in figura emisferica, di circonferenza quasi di un palmo incavato in forma di scodella. Ivi depone cinque uova nel mese di Maggio di guscio finissimo, di colore bianchiccio con piccole macchie, e pezzato di un colore che tira al biondo; e dopo di aver allevato i suoi parti, torna di nuovo a deporre altrettanti.

Evvi ancora una terza specie di Beccafico di color vario, detto da alcuni *Boscainuolo*, perchè abita sempre ne' boschetti, e viene annoverato fra i Beccafichi, perchè s'ingras-

Dizjon. Univer. Tom. II.

sa anch'egli l'Autunno, ed ha la carne saporita e delicata. Tesse questi il suo nido al di fuori di sterpi e di erbe colle foglie e radichette mescolate insieme con tele di ragno, mettendovi poi al di dentro qualche poco di lana di pecora con penne di uccelli per renderlo più agiato; e lo forma in figura emisferica incavato a foggia di scodella di circonferenza di un palmo. Ivi depone ora 3, ora 4 e al più 5 uova nel mese di Aprile di colore di perla, di guscio sottile, macchiato di un'acquerello di lacca, le quali macchie poi si uniscono verso l'angolo ottuso, e nel Giugno poi ne depone altrettanti.

BECCANELLA. Uccello acquatico.

BECCASTRINO. Specie di grossa zappa, e stretta, che serve per cavar sassi od altro.

BECCATELLA. E' un pezzo di carne che si gitta per aria al falcone, quando va girando sopra la ragnatela.

BECCATELLO. Mensola o peduccio che si pone per sostegno sotto ai capi delle travi che stanno fitte nel muro, e sotto ai terrazzini, ballatoj, corridoj, e sporti.

BECCATOIO. Arnese fatto a guisa di cassetta, ove si dà a beccare agli uccelli.

BECCO. Il maschio della capra, ch'è puzzolente, lascivo, cornuto, leggero, superbo, e di un' udito assai fino. Per esser buono dee avere la testa piccola, la barba grande, l'orecchie pendenti, il collo corto e carnuto, il corpo grande, le gambe grosse, il pelo ben netto, e dolce da toccare. Sono da preferirsi quelli che non hanno corna, e non passando l'età di cinque an-

O ni

ni sono più vigorosi degli altri .

Disseccano e fanno morire tutte le piante che toccano co' denti ; quindi è, che gli Antichi ne sacrificavano ai loro Dei, che presidevano alle piante, a Bacco, a Minerva ec. A questo effetto oggidì si tengono lontani dai boschi ancor teneri e dalle vigne. In Francia vi sono cinque Decreti del Parlamento dei 14 Agosto 1534, 4 Novembre 1565, 18 Ottobre 1579, e 19 Dicembre 1605, che proibiscono di nodrire alcun Becco o Capra ne' luoghi, ne' quali sienovi delle vigne, dei falici ed altre piante, ma solamente nelle montagne e luoghi incolti. Sono i più lascivi di ogni altro animale ; tengono l'odore molto forte e cattivo. Le corna, il sevo e'l sangue di questo animale possono servire nella Medicina, essendo le corna utili per l'epilessia, per resistere a' veleni, e per fermar la foccorrenza ; il sevo è ammolliente ed anodino, e si impiega principalmente per le candele, non meno che nelle composizioni di alcuni unguenti, cerotti ed empiastri. Deesi scegliere duro, secco e bianco. La midolla tiene le virtù stesse del sevo, ed è vantaggiosa ai nervi, ma di rado si adopera, ed il sangue a riferir di Tralliano, Avicena ed altri ha virtù di spezzare la pietra delle reni. Quindi è, che Fernelio lo fa entrare nella sua Littontritica, e a tal riguardo dee essere bene e debitamente preparato. Per riuscirvi, scelgasi un Becco che sia dell'età di 4 anni, forte, vigoroso e ben disposto ; si nodrisca per qualche tempo con lauro, finocchio, ed altr'erbe Littontritiche, abbeverandolo con vino bianco : si scanni nel mese di Agosto ricevendo il sangue

in un vaso di vetro, osservando di non prendere quello ch' esce primo per essere troppo sottile, nè l'ultimo per essere troppo fisso, ma coglierlo sulla metà ; dopo di che si copra, e dopo averlo esposto al Sole per molti giorni finchè siasi ben disseccato, si abbruci, e si chiuda in un vaso di terra verniciato ben coperto.

Il sangue è molto sudorifero, aperitivo, risolutivo, proprio a resistere a' veleni, sciogliere il sangue cagliato, alla pleurisia, alle infiammazioni della gola, ad eccitare l'orina ed il mele. La dose è da uno scrupolo fino a due dramme. Pretende il Vanelmont, che quello cavato dai testicoli abbia maggior virtù dell' altro.

Cavasi pure da esso il Labdano naturale o sia in barba, il Labdano liquido o sia Balsamo nero, e il Labdano attortigliato : la sua pelle si riduce in marroccchino, e se ne prepara di rossa, e di nera.

La rossa si fa con la lacca ed altre droghe, e la più bella e migliore viene dal Levante ; la nera poi dalla Barbaria, ed amendue debbono esser cariche di colore, ben granite, lisce al tatto, e di un'odore non dispiacevole.

Fannosi ancora dei sacchetti, che servono in vece di vasi per trasportar olj, trementina, e molte altre materie liquide ; e gli Orientali adoperano questi sacchetti per passar i fiumi a nuoto, e per sostenere le zatte, che trasportano le mercanzie sull' Eufrate, e sugli altri fiumi. Trovansi alle volte nella vescichetta del fiele di questi animali alcune pietruccie, le quali sono aperitive, sudorifere, e in virtù rassomiglianti al vero Belzuar. La carne di esso

esso non è buona da mangiare, ed è stimata per la peggiore di tutte, tanto per la digestione, quanto pel suo succo ch'è virolento.

Questi animali vivi pagano in Francia i dritti di Entrata in ragione di 3 soldi per ogni uno, e 5 soldi di Uscita di quella moneta.

Le pelli di Becco similmente secondo la tariffa del 1667 pagano soldi 12 alla dozzina di Uscita, e 8 soldi di Entrata; ed in Venezia libbre 500 grosse formano un Collo.

BECCO O ROSTRO. La parte più dura ed acuta degli uccelli, con cui mangiano e si difendono, e quelli di rapina sogliono aguzzarselo nelle pietre. Ve ne sono di varie sorte, distinguendosi il becco in dritto, in adunco, in acuto, in rotondo, in ischiacciato, in aquilino, in fesso, in ottuso, in ispuntato, in acuminato ed in dentato fatto a guisa di fega.

Questo termine si adopera ancora in molti altri significati per ispiegare una qualche cosa puntita, come il becco di un lambicco.

Becco d' asino. Stromento di Fallegname.

Becco di canna. Stromento di Chirurgia fatto in forma di mollette per trarre le palle fuori delle ferite; egli è largo nell' estremità, rotondo e dentato per meglio afferrare la palla.

Becco di cigno. Stromento pure de' Chirurghi che si apre a vite per dilatar una piaga, finchè le cavano qualche corpo straniero col becco di gru.

Becco corvino. In termine di Marina è uno stromento, con cui il Calafatto cava la stoppa vecchia. In termine di Chirurgia serve pure agli

usidetti di sopra; i Maniscalchi chiamano con questo nome un pezzetto di ferro saldato appunto al ferro del cavallo, che lo costringe a camminar sul calcagno, e gl'impedisce di appoggiarsi troppo sulla parte davanti del piede, quando è zoppo.

Becco di gru. Stromento fatto in forma di mollette curve e dentate nell' estremità, che adoperano i Chirurghi per trarre le scheggie delle ossa infrante od altro.

Becco di parrochetto. E' una temaglia che si adopera nelle fratture del cranio per estrarre qualche pezzo di osso, che calchi e punge le membrane del cervello.

BECCUCCIO. Appresso i Toscani significa lo stesso che quel canaletto adunco, ond' esce l' acqua de' vasi da stillare, o simili.

BECULLO. Pianta medicinale. v. *Ipecacuana*.

BEDARIEUX. Luogo della Linguadoca dove si fabbricano dei droghetti, e degli altri drappi.

Quanto ai droghetti non ascendono che a 600 pezze. I drappi poi di diversa spezie sono di numero superiore, mentre ascenderanno alla somma di 3000 pezze, cioè 600 pezze di alti, e 2400 di ordinarij. Tutte queste stoffe si spacciano alle fiere di Pesena, di Montagnac e di Beaucarie.

BEDAS. Popoli dell' Asia nell' Isola di Ceilan, che alcuni conghietturano esser discesi da persone che abbiano naufragato in quella parte prima che fosse abitata. Costoro sono una spezie di uomini quasi affatto diversa dalle altre; e soggiornano lungheffo la Costa fra due fiumi, l' uno de' quali li divide dal Regno di Jassanapatan, e l' altro da quello di Tinquemala.

Il Paese loro, che tiene dieci leghhe Francesi di lunghezza, ed otto di larghezza, è così pieno di boschi, che quasi è impenetrabile: quivi si nascondono senz'aver commercio nè comunicazione con chi si sia, fuggendo incontanente se scoprono alcuno che non sia della loro specie. Sono bianchi come gli Europei, e ve ne sono anche de' rossi: il loro linguaggio non tiene alcuna relazione con quello che si parla nell'Isola, oppure in ogni altra parte di essa: non tengono nè Villaggi, nè case, e stanno lei mesi in un luogo, e sei in un'altro, aspettando che il grano seminato si maturi, e fatta la raccolta vanno in altra parte. Gli abiti loro sono fatti colle pelli degli animali che amazzano ne' boschi, che sono ripieni di cignali, di cervi e d'altra selvaggina, riuscendo molto destri nell'adoperare l'arco e le frecce, arme delle quali si servono.

Non cuocono la carne, ma per così dire la siropano così cruda, ponendola nel mele, di cui tengono grande abbondanza pel numero di pecchie, che fanno i loro nidi nei tronchi degli alberi, a piè dei quali si portano costoro a battere per farne cadere de' grossi favi, quando ne vogliono adoperare. Per altro la carne non la mangiano mai fresca, ma la conservano per ordinario per tutto un'anno; che però ammazzaato che abbiano un qualche animale, lo tagliano in pezzi, lo meschiano con del mele in un buco d'albero alto da terra un braccio, ed eglino stessi fanno questo buco, ferrandolo poi con un turacciolo; ivi lasciano la loro carne un'anno, in capo al quale se la vanno a prendere, e la mangiano.

Quando hanno bisogno di un accetta o di frecce, fanno un modello con foglie d'albero, e vanno a portarlo la notte colla metà di un cignale, o di un cervo alla porta di un'Armaiuolo, il quale vedendo la mattina questa carne capisce cosa significhi: si mette tosto a lavorare, e tre giorni dopo appende le frecce o le accette nello stesso luogo dove era la carne, e il Beda se le va a prendere la notte, e se è contento del lavoro dell'Artigiano, gli porta un'altro quarto di carne di cignale, di cervo od altro.

Quello poi che colà raccontano dell'origine di questi Bedas, si è, che c'era un Re molto crudele e dedito ad ogni sorta di vizio, e che mangiava gli uomini, ch'è il delitto maggiore che si possa far fra i Gentili. Costui fu preso da' suoi sudditi, che lo condannarono a perder la vita con tutti coloro che aveano tenuta mano alle sue crudeltà, o pure a ritirarsi seco in questi boschi, cosicchè mai più comparissero alla vista del mondo, e diceli che da quel tempo in qua i loro discendenti eseguiscono la sentenza senza mai sortir dalle selve. Già vedesi quanto la cosa sia favolosa, e se vero fosse che avessero rilegato il Re con molti de' suoi ministri, e tutte le donne che manteneano, questa Nazione si avrebbe moltiplicata; ladove al contrario si vede che ben lontana dall'esser numerosa non occupa che una piccolissima contrada, e gli uomini stanno molto tempo senza incontrarsi, avvegnachè vadano errando per que' boschi, passando ora da una parte, ora dall'altra.

Giovanni Ribeira Portoghese, che parla anch'esso dei Bedas nella sua Storia dell'Isola di Ceilan, racconta

conta di aver conosciuto un'India-
no mestizzo, il quale avendo nau-
fragato sulla Costa di questi popoli,
ricevette un'accogliimento così fa-
vorevole, che l'obbligarono a ma-
ritarfi colla loro Regina, che in quel
tempo era vedova; ma annoiato
costui di vederfi sempre fra boschi e
con una Nazione così selvaggia, si
salvò sulle terre de' Portoghesi, ai
quali raccontò fralle altre cose, che
questi Bedas non avevano nè tempio,
nè idoli, nè religione; che le fami-
glie stavano separate le une dall'al-
tre; che avevano una Regina, a cui
portavano in giro ciò che prende-
va ognuno in quella giornata, e tut-
to quello ch'era necessario ad essa
e a sette persone, delle quali era com-
posta la sua Corte; che glelo pre-
sentavano in persona, avvicinando-
sele, e parlandole con molta som-
missione; ch'essa non ascoltava pun-
to ciò che le veniva detto quando
non se le parlava per via di cenni:
che il suo palazzo era una casa di
stoppia ammogliata di dentro da
alcune pelli, tenendone alcune al-
tre per coprirsi, ed un'altra per se-
dere: che i loro carnamì siroppati
col mele avevano un buonissimo gusto
e che gli apprestavano ancora in al-
tra maniera, avviluppandoli in al-
cune foglie, e sotterrandoli, e facen-
dovi poscia un gran fuoco sopra, per
lo che questa carne allora così appa-
recchiata riusciva molto tenera; che
non mangiavano sale, ne' sapean ciò
che fosse; e che avevano grande ab-
bondanza di mele e di riso.

BEDEGUAR. v. *Spina bianca*.

BEDOVINI. Popoli dell' Arabia
che stanno sempre alla campagna fot-
to alcune tende, non riconoscendo
alcun Principe dei luoghi ne' quali
dimorano, e vivono nei deserti, e

Dizion. Univer. Tom. II.

non si sottomettono che agli Emir
loro Principi naturali, o ai Sciach
che sono altri Signori subalterni.

Per bene intendere lo stato di
questi Popoli è da sapere, che gli
Arabi generalmente hanno due ori-
gini, la prima da Jectan ultimo ni-
pote di Sein, i cui figliuoli hanno
popolata la Penisola chiamata po-
scia Arabia dal nome di Jarab uno
de' suoi figliuoli, o da Arabat nome
di una Contrada ch'è nella stessa
Penisola. La seconda origine de-
gli Arabi è quella che traggono da
Ismaello figliuolo di Abramo, e
Agar che andò a stabilirsi nello stes-
so Paese fra que' primi Arabi, e fu
Padre degli Arabi Ismaelliti, alcu-
ne Tribù de' quali attesero al Com-
mercio ed all'Agricoltura, e gli al-
tri in maggior numero occuparono
i deserti, e condussero una vita,
che credettero esser migliore alla loro
condizione ed origine. Tali sono
gli Arabi Bedovini o Beduini, de' qua-
li parliamo in questo luogo, chia-
mati nella Sagra Scrittura *Cedare-
niani*, *Agareniani*, ed alle volte *Fi-
gliuoli di Oriente*, e dagli Autori
profani *Normadi* e *Sceniti* motivo
della loro vita e continuo accam-
pamento sotto alle tende. Chia-
mansì con questo nome dalla voce
Bedu, che in loro Linguaggio si-
gnifica *Campestre* o *Abitatore del
diserto*, mentre *Badiat*, da cui si
forma *Bedui*, in Arabo significa
Diserto. Questo nome conviene per-
fettamente allo stato di essi, pro-
fessione ed origine, non permetten-
do questa nascita illustre, di cui ne
sono ambiziosi, l'esercitare le Arti
meccaniche, nè il coltivare i terre-
ni: non lavorano cosa alcuna, ma
s'impiegano nella cavalcatura, nel
nodrimento delle loro mandre, e

O iij nel

nello scorrere sulle strade maestre. Si collegano di rado coi Turchi e Mori, considerati presso loro come bastardi ed usurpatori della propria eredità, e ciò per non derogare alla nobiltà che pretendono.

Vivono d'ordinario ne' deserti presso alle acque e pasture pel comodo del loro bestiame, non abitando nelle Città, nè in luoghi, ne' quali possono restar sorpresi, mentre le ruberie che fanno, li rendono nemici di ogni Nazione. Ciò non impedisce però, che non sieno urbani, buoni e civili nella loro maniera, e che non osservino molta fedeltà verso coloro che vanno con buona fede.

Non hanno Regno alcuno, di cui sieno assolutamente Padroni; ma sono governati, come abbiain detto di sopra, dagli Emir particolari, che d'ordinario non ubbidiscono gli uni agli altri, purchè non sieno di una stessa famiglia. Diedero nulla ostante la qualità di Re al Principe di quelli, che sono ne' deserti fra il Monte Sinai e la Mecca, al quale i Turchi pagano un' annuo tributo pel timore che non resti spogliata la Caravana dei Pellegrini: ed in fatti questo Principe comanda alla maggior parte degli Arabi in un Paese più esteso, ed ha maggior autorità di quelli che sono nella Siria, nella Palestina, e negli altri Paesi dell' Asia e dell' Africa. I Sciaich ubbidiscono agli Emir, e sono come Signori particolari, che comandano ad una quantità minore di Arabi applicati e dediti alle loro famiglie, ond'è che tengono luogo di soldati, di sudditi, e di servidori in un tempo medesimo.

Non portano altre arme che una

lancia, una spada, una mazza di ferro, ed alle volte una scure, non servendosi di pistolle, moschetti, fucili, e meno ancora di cannoni per far guerra. Non hanno cura di fortificarsi nelle Città, di attaccare o di difendersi nelle forme militari.

Lo strepito della polvere gli spaventa, ed aborriscono le arme da fuoco, e non possono comprendere come possano uccidere gli uomini senza toccarli. Sono d'ordinario bene armati, e non attaccano se non sono sicuri di vincere; alle volte furono battuti, ma non si puotero giammai distruggere. Il Gran Signore li lascia vivere nel suo Imperio come lor piace; e quando evvi bisogno di punire i ribelli delle loro vicinanze li prega dolcemente a marciare, e a questo riguardo ricevono dei regali senza disprezzarne i suoi ordini. Questi Emir spediscono alcuni donativi al Gran Signore dei cavalli più belli che abbiano, ed altre rarità del loro Paese; non ispedendo però alcun Arabo per presentarli, mentre non si fidano de' Turchi, e non vogliono frammischiarsi con essi in alcuna maniera; onde li fanno piuttosto capitare a qualche Batsà loro amico, che ne abbia la cura di farli passare in Costantinopoli.

Oltre gli Arabi Beduini che dimorano nei deserti di Egitto, e che sono della razza e qualità di cui ora abbiamo parlato, evvene un'altra specie di quelli che soggiornano in Alessandria di Egitto, i quali vivono appresso poco come Cingari. Stanno fra la spiaggia del mare e le mura della Città sotto le tende, dove gli uomini, le donne, i figliuoli e le bestie alloggiano insieme come

come se fossero in piena campagna. Le donne tengono una camiscia lunga di color turchino senz'altro per abito, ed i giovani se ne fanno di baracane bianche, andando i fanciulli totalmente nudi in qualsiasi stagione. Questi Beduini di Alessandria non hanno per così dire altro mestiere che quello di noleggiare i loro asini, cioè la sola vettura, di cui i Mercatanti forastieri possono servirsi nelle Città dell'Egitto per andare ne' loro affari un pò lontani. Sonovi pochissimi Mercatanti in questo Paese, i quali non abbiano alcuni giovani Beduini per servidori nelle loro case. Sono fedeli, e parlano il linguaggio Franco, e bene spesso il Provenzale.

Gli Arabi dell'Africa non hanno il vantaggio stesso di quelli dell'Asia, mentre sono frammischiati co' Mori, coi Popoli della Numidia, del Biledulgerid ec. Quelli che fanno nelle vicinanze di Algeri, di Tunisi e di Tripoli sono trattati da' Turchi nella guisa stessa come ebbero costume di trattare i Mori, cioè con molta inumanità; e la lontananza dal centro loro indebolisce molto l'autorità che avrebbero altrove. Non conservano che il linguaggio in tutta la sua purità, ch'è lo stesso che quello degli Arabi Orientali. Evvi un'altra Nazione nella Siria e nella Palestina, che vive presso poco come quella dei Beduini, eccetto che le tende loro sono fatte di tela bianca e si chiamano *Turcomani*.

Per quello riguarda alla Religione di questi popoli, ella è la stessa di quella de' Turchi, seguendo gli uni e gli altri la legge Maomettana con più o minor elasticità e superstizione. Ciò non ostante non si

turano d'indagare i pretesi misteri dell'Alcorano, e d'ordinario gli Emir, i Sciaich, e i lor Segretarij sono quelli che fanno legger e scrivere: il popolo si contenta di ascoltar ciò che loro vien letto venendo l'occasione, e non fa consistere i precetti di questa legge, che nella circoncisione, nel digiuno, e nelle preghiere. Seguono al più la legge di natura, nella quale vivono moralmente bene, riconoscendo per altro l'Unità e Immenfità di Dio, la ricompensa e la felicità che godranno nell'altra vita i buoni, e le pene eterne, che sono destinate a' cattivi, nella maniera però con cui ne ha parlato Maometto. Fanno circoncidere i loro maschi, allorchè sono in una età da potersene ricordare, nella qual occasione fanno fralle famiglie grandi allegrezze, non meno che nel tempo de' Matrimonj. Digiunano esattamente nei 30 giorni del mese chiamato *Ramadan*, nè mangiano o beono dallo spuntar del giorno fino al tramontar del Sole, cominciando allora a bere dell'acqua e prendere qualche rinfresco, e dopo aver fatte le sue preghiere mangiano le carni preparate loro per tanto tempo quanto vogliono. Passano la maggior parte della notte in tutto ciò che può dar loro piacere, dormendo il rimanente del giorno se non hanno altro da fare. I vecchj e i giovani possono esser dispensati dal digiuno, quando questo sia superiore alle proprie forze: nè puniscono corporalmente a guisa de' Turchi coloro che rompono questo digiuno, essendo ragionevoli quanto basta per credere di non esser l'uomo obbligato all'impossibile. Le orazioni poi sono fatte da ciascuno in particolare.

re, sotto la propria tenda, o alla campagna senz' alcuna affettazione, o rimmarcando presso poco l' ora in cui debbono farle, e gli uni se ne spicciano più presto, gli altri più tardi, mentre non hanno alcuna tenda che servir possa di Meschita, nè alcuno per convocarvile gente alle ore regolate, come più comodamente si fa nelle Città e nei Villaggi. Ma i Venerdi e i giorni di *Ramadan* gli Emir, Sciach e gli altri Principali fanno stendere dei tappeti in mezzo al campo, o in qualche luogo proprio ed aggradevole, e priegano Iddio in comune; i Segretarij e le altre Persone di lettere che vi si riscontrano, fanno la funzione d' Iman; e se avene alcuno capace di fare qualche esortazione, viene ascoltata con molta attenzione e rispetto, dopo di che ciascuno si ritira.

I Turchi e i Mori prendono le loro abluzioni regolarmente prima di far l' orazione; ma gli Arabi non hanno il comodo di trovar l' acqua, non lavandosi se non quando si riscontrano presso a qualche fontana o fiume. Si tuffano alle volte nel mare allorchè hanno bisogno di una purificazione più forte, affine di presentarsi a Dio con questa esterior proprietà, che la loro religione ricerca. Gli Arabi e gli altri Maomettani fanno tal volta dei sagrifizj nella nascita e circoncisione de' figliuoli, nell' impresa di qualche affare di conseguenza, e in caso di qualche pericolo da cui sieno scappati. Li fanno indifferentemente ne' luoghi in cui si ritrovano, nelle case, ne' campi, e secondo il soggetto, a cui vogliono attrarre qualche benedizione. Tutto questo sagrifizio consiste in alcuni buoi o

montoni, che sgozzano invocando il nome di Dio, dopo di che gli scorticano, distribuendo la carne a' poveri, acciocchè uniscano le proprie preghiere ed intenzioni a quelle del Benefattore.

I Cristiani sono assai bene trattati sotto il dominio di questi Arabi. Eglino li lasciano in una gran libertà, non frammischendosi altrimenti nella nostra Religione ed esercizj. Non vi è cosa da temere a questo effetto presso loro, come si fa presso gli altri Maomettani, che inventano tal volta delle avanie se non altro coll' accusarli di aver detto male della loro religione. Una delle ragioni per le quali gli Arabi non aspettano una troppo grande regolarità nella propria religione (oltre che lo stato e vita loro campestre non permette ad essi poterli applicare allo studio per penetrarne i precetti) si è, perchè si confidano molto nei supposti meriti di Maometto loro Profeta e Compatriotta, che debbano supplire a tutti i difetti e nullità, che potessero avervi nel compimento delle loro obbligazioni.

Coloro che non hanno veduti gli Arabi se non sopra le strade maestre, e che non li conoscono se non dalle loro rapine, avranno senza dubbio pena ad immaginarsi la buona fede ed ospitalità, ch'è fra di loro, ma non sembrerà strano, che facciano delle scorrerie sopra i pastaggeri, se considerano, che questa è la sola parte toccata loro dalla origine propria, e che si contentano di prendere i beni senza oltraggiare chi spogliano, purchè non siano stati feriti da coloro che hanno attaccato, mentre allora non perdonano a sangue, ed uccidono tutti quel-

li che possono avere nelle mani. Sono naturalmente gravi, seriosi e moderati : affettano tanta saviezza nelle loro azioni, che le cose del Mondo più piacevoli non varrebbero a farli ridere quando sono giunti all'età di essere maritati, e che hanno la barba assai lunga. Stimano che quelli che ridono facilmente ad ogni menoma cosa, abbiano lo spirito debole , e che quell'aria graziosa, allegra e ridente non istia bene se non sulla faccia dei fanciulli e delle donzelle. Parlano ben poco, e mai senza necessità, l'un sempre dopo l'altro, senza interromperli, ed hanno costume di non fare alcun movimento come fossero statue, e se potessero parlare, per dir così, senza muovere le labbra, crederebbero di esser giunti al maggior grado di saviezza : ascoltano non ostante principalmente i cicaleccj delle donne e dei fanciulli senza interromperli, nè rispondere, ancorchè durassero dalla mattina alla sera. Le conversazioni fra essi sono molt'onestè, e non vi regna alcuna maldicenza. Hanno tanto rispetto per la barba, che la considerano come un'ornamento sacro dato loro da Dio per distinguerli dalle donne, non radendola giammai, ma lasciandola crescere dalla loro prima gioventù. Non vi è marca maggiore d'infamia, quanto quella di raderla, e questo è un punto essenziale della loro religione, mentre Maometto non se l'aveva giammai rasa, ed è un segno dell'autorità e libertà fra essi, non meno che fra' Turchi. I Persiani che se la radono dalle mascelle, sono riputati eretici; le donne baciono la barba ai mariti, e i figliuoli ai padri, quando li vogliono salutare;

gli uomini se la baciono reciprocamente, e da amendue le parti allorchè si salutano nel riscontrarsi, o nel giugnere da qualche viaggio. Questi bacj sono reiterati di tempo in tempo fra i complimenti che si fanno gli uni agli altri.

Non avvi Bedovino per miserabile che sia, che non abbia cavalli, e si lascierebbe mancare ogni cosa più necessaria, di quello che la cavalcatura per andare ne' suoi affari, per trovar fortuna sopra le strade maestre e per fuggirsene da' nemici. Le cavalle però sono più proprie, e l'esperienza ha fatto conoscere che resistono meglio alla fame, alla fatica ed alla sete, essendo eziandio più docili e meno viziose.

Questa gente è naturalmente secca e robusta, di una complessione fredda e un pò melancolica; il freddo e il caldo a cui si avvezzano dalla loro gioventù, e tutte le fatiche che soffrono in campagna e ne' viaggi, rendono i corpi loro così induriti ai travagli, che nulla reca loro incomodo. Applicano il fuoco sul capo e sulle altre parti del corpo ove sentono qualche dolore, con un piccolo stoppino di cotone, che abbruciandosi a poco a poco comunica il suo calore alla parte afflitta, e avvicinandosi alla carne, la cauterizza in guisa che la cicatrice vi rimane per sempre. Vorrebbero piuttosto morire, di quello che prendere alcun cristiero da essi riguardato come una indecenza insopportabile. Non tengono Speciali per la composizione di medicine, nè Medici per ordinarle; ma soffrono pazientemente i mali senza farsi altri rimedj che quelli proposti loro da alcune donne, che tengono dei segreti particolari,

lari, de' quali si servono nella guarigione di ogni infermità.

BEEN. Spezie di droga medicinale ch'è una radice, che viene dal Monte Libano, e da altri luoghi della Siria.

Deesi distinguere in due spezie, cioè in Been rosso, e in Been bianco.

Il rosso è una radice, che ci viene tagliata in fetta quasi come la jalappa. Per altro quando si cava dalla terra, tienela forma di un grosso navone sparso di filacciche. Getta le sue foglie lunghe e simili a quelle del limonio, dal mezzo delle quali si alzano fusti, che tengono i fiori rossi posti a due a due, e della figura di quelli delle melagranne.

Il bianco getta le foglie simili al rosso, ma un pò più piccole, e i suoi gambi sono della lunghezza di due piedi allo 'ncirca, rotondi e sottili, teneri e nodosi, che si diramano all'insù con dei fiori assai belli, ognuno de' quali tiene cinque foglie disposte come quelle del garofano semplice; guernita di due o tre punte, che unite a quelle delle altre foglie formano una corona nel mezzo del fiore, il qual alle volte è rosso, di color variante, ed alle volte ancora bianchissimo. Se ne veggono pure de' gialli, e d'incarnati, ed è questo fiore sostenuto da un calice bislungo, in cui si contengono certi semi minuti e rotondi simili a quelli del licnide, per lo che viene ancora chiamata *Licnide silvestre*. La sua radice è lunga, sottile, di color bigio, e di un gusto amaro.

Il Been bianco è molto più comune e più usitato in Medicina del Been rosso. Convien scegliere le

radici più grosse, più recenti, non tarlate, difficili a rompere, di color bianchiccio, acre, e un poco amare al gusto.

Il rosso dee esser di color vivo, di un gusto stitico aromatico; contengono amendue molto sale essenziale ed olio.

Fortificano, resistono al veleno, ammazzano i vermini, aumentano il seme, acchetano le convulsioni, si adoperano nelle composizioni allestierie.

Il Been bianco e rosso paga in Francia per diritto di Entrata due lire di quella moneta ogni 100 libbre di peso.

BEHEIRA. Lago situato fra Rosetta ed Alessandria di Egitto, il più piccolo dei tre dove si facciano le botarghe, il quale non tiene che 20 in 25 leghe di giro. La botarga dunque, il pesce salato, ed il fresco vi si ritrovano in abbondanza convenevole. E' da notarsi però che il pesce Manzala viene preparato salato o seccato nelle isole di questo lago, e che negli altri laghi dove non vi sono isole, si preparano le botarghe sulle sponde.

I pescatori di Damietta e coloro che abitano sulle sponde medesime, sono i soli Mercatanti di sale per quelli che vogliono averne di prima mano, e quello che si trasporta fuori, particolarmente sulle Coste di Siria, viene caricato sopra vascelli, che noleggiato i Mercatanti di Damietta e di Rosetta, che l'hanno comperato dai pescatori.

Credono molti, che si possa cavar dall'Egitto del tonno, dello storione e del caviale, ma egli è certo, che ivi non si prepara quest'ultimo specialmente. Vero è che ne capita tal volta al Cairo per via del

del Mar Nero, ma non serve che pel solo consumo dell' Egitto, particolarmente della sua Capitale, non ne passando mai da là in paesi stranieri. Quanto alla bota-rga non ne viene da di fuori, nè mangiano nel Cairo, e in quelle parti, che quelle sole, che vengono apparecchiate nei tre laghi. v. *Egitto*.

BELCHITTA. Sorta di lana che i Mercatanti di Baiona cavano dalla Spagna. v. *Baiona e Lane di Spagna*.

BELEDIN. Così si chiama una specie di cotone filato, di qualità inferiore; onde se ne spaccia in poca quantità nella Francia. v. *Corone*.

BELELACHE. Stofe di seta fatte in forma di taffetà, che si fabbricano a Bengala. La loro misura si è di 40 cobe di lunghezza, e due di altezza a ragione di 17 oncie e mezzo al cobo. Gli Ingleſi che fanno il Negozio di Madras nelle Manille, ve ne inviano in quantità.

BELEMNITE, o *pietra di lince*, detta in latino *lapis lynceis*, ovvero *dactylus Idaeus*. Ella è della lunghezza e grossezza presso poco di un dito ora più, ora meno, rotonda, puntita, ovvero in forma piramidale rappresentante una freccia. Se ne ritrova di varj colori, di bianca, di grigia, e di oscura, e si cava per ordinario da Candia, ma viene eziandio dalla Germania. Evvene pure nelle vicinanze di Parigi nei terreni fabbionicej. Osservatene di due specie, una che posta al fuoco non efala alcun odore, e l'altra che puzza da bitume.

La prima probabilmente è quella che gli Antichi chiamavano *Lyncurium*, e che credevano falsamente che fosse una specie di succino, che

si formasse dall'orina di lince coagulata. Rotta la Belemnite ritrovasi nell'interno, che pare di color di corno, qualche poco di terra secca, bigia, senza gusto e senza odore.

Usasi per ispezzare la pietra delle reni e farla uscire per urina, venendo presa per bocca. Serve altresì esteriormente per nettare e dissecare le piaghe. Volendola ridurre in polvere sottile si macina sul porfido.

Il Voodvard nel fine della sua *Storia naturale della terra*, parlando dell'origine e formazione della Belemnite, prova esser questa un vero fossile ed una specie di minerale; biasma poi quelli che credono esser formata in una scorza, perchè si trova tutto giorno attaccata a qualche massa di pietre senza alcuno spazio vuoto di mezzo.

Sonovene alcune che sono dai due piedi di lunghezza, ed in circa due pollici di diametro nel sito più grosso. Si oppone ancor a coloro, che s'immaginano esser un corno, o dente di qualche pelce straordinario. Ve ne sono veramente di una figura simile effettivamente ad un corno; ma ciò non è sempre; imperciocchè ve ne sono di qualunque forma, tutte fra se differenti.

Tramanda questa pietra un odore particolare allorchè si cava dalla terra; ma quella che si trova nell'Inghilterra non tiene odore. Se ne trovano eziandio molte nella creta. Ma il Voodvard citato non ne ritrovò mai alcuna di tutte quelle ch'ei vide, nella creta. Quelle dunque che ne hanno, sono sempre state in materie saline, sulfuree e bituminose, che ad essa la comunicano.

Le Belemniti sono comuni, e si ritrovano in ogni luogo, convenendo in più cose con alcuni minerali. Alcune sono mezzo diafane e giallastre, rassomiglianti molto all'ambra ordinaria; cosa che ha fatto, che ugualmente gli Antichi davano il nome di *lapis Lynceus* e all'ambra, e alla Belemnite.

Quanto alla costituzione di essa, la sostanza non è coriacea, nè tenace come quella degli animali, ma friabile come quella del talco e di altri fossili simili. Al vederla sembra un minerale, del che non siamo fin' ora restati persuasi nè dalle operazioni chimiche, nè da tutte le operazioni fatte. Le sue fibre tagliano diametralmente il suo asse; quindi è, che il Signor Voodvard non crede di essere accusato di precipitazione, se dice, che le Belemniti sono fossili di natura talcosa, avendo la stessa gravità specifica del talco, e la medesima tessitura e costituzione. I Curiosi possono vedere ciò che ha scritto questo eruditissimo Naturalista sopra tal materia, di cui noi facciam solo qualche cenno, non convenendo in questo luogo l'estendersi di vantaggio.

BELINGE. Così chiamasi in Picardia, particolarmente nelle parti di Amiens, una Tiritena di filo e lana ben grossa, che si fabbrica a Beauchamp le Vicil. v. *Tiritena*.

BELLADONNA. Così si chiama una pianta, che suol gettar molti fusti alti quattro piedi, grossi, rotondi, forti, di rami pelosi, di color rossiccio oscuro colle foglie della figura stessa che quelle del solano ordinario, ma il doppio più grandi, larghe, bislunghe, molli, non acuminate e un poco lanuginose,

dalle quali spunta un fiore di color bianco e porporino oscuro. Passato il fiore, nasce in sua vece un frutto quasi rotondo, grosso quanto un grano di uva, di un nero rilucente, ripieno di sugo e di molti semi ovati. La sua radice è lunga, grossa, bianchiccia, e che si divide in molti rami. Questa pianta cresce ne' boschi intorno alle muraglie e le siepi in luoghi non molto ombrosi. Di questa ve ne sono più specie, che sono differenti, perchè l'una ha le foglie e i fiori più grandi dell'altra. Contengono ambedue molt'olio e sale essenziale.

La Belladonna è narcotica, propria per le infiammazioni, per levare i dolori, e per risolvere i tumori; non si adopera ch'esteriormente, avvertendo di non prenderla mai per bocca, perchè farebbe dormire mortalmente.

BELLASOR. I Portoghesi e gli Olandesi lo pronunziano in questa guisa, e così lo pongono sopra le loro carte, piuttosto che *Balassor*. Questo è un grosso Villaggio nel Regno di Orissa presso i confini di Bengala, situato sopra un bel fiume tre leghe distante dal mare fra il Capo o sia *Punto de los Palmeros* e l'imboccatura del Gange. Gl'Inglese, gli Olandesi, i Francesi vi hanno tutti una Fattoria: e da esso si ricava una stoffa, che prende eziandio il nome di Bellasor. Questa è fatta di scorza d'albero, e dagl'Inglese viene portata nell'Europa. Le pezze sono di Alle 8 di lunghezza con tre quarti di altezza alla misura di Francia. Si veggono dei bei fazzoletti di questa stoffa, e da questo paese vengono ancora delle belle tele di corone. v. *Basin*.

BELLERI, che gl'Indiani chiamano

Go-

Gorin, sono una spezie di mirabolani particolari di que' Paesi.

BELLETTA. Così dicesi la deposizione che fa l'acqua torbida.

BELLETTO è quella materia che usano le femmine per lisciarsi la faccia.

BELLIDE. Questa piccola pianta tiene le foglie copiose, semirotonde, rivolte per terra, fralle quali s'innalza il fiore in maniera raggiata, il disco di cui vien formato da più fioretti, e la corona di mezzi fioretti, che risiedono nell'embrione compresi in un calice in molte parti diviso. Otto spezie per ordinario se ne veggono ne' giardini, tutte doppie, cioè:

La selvatica da alcuni tenuta per Portense, rossa, ora di fiore grande, ora piccolo.

La bianca.

La incarnata.

La rossa col fiore fatto a cresta di gallo.

La variegata di bianco e rosso.

La prolifera variegata soavemente di rosso e di verde.

La rossa fistolosa.

La massima bianca globosa prolifera, a cui nasce un nuovo gambetto, che produce fiori da ogni piccola foglia del calice del primo fiore.

Chiamasi ancora più comunemente questa pianticella col nome di *Margherita*, ed i suoi fiori fanno un bell'effetto per la varietà de' colori nei perterra de' giardini.

Avvegnachè diverse ne sieno le spezie, ciò non ostante tengono tutte le medesime virtù. Il sugo bevuto giova alle ferite; l'erba mangiata in insalata, o in qualche potaccio grasso con butirro scioglie il ventre; i fiori applicati sulle scro-

fole giovano; le foglie masticate guariscono le ulcere della bocca e della lingua, e fresche applicate acchetano le infiammazioni di esse, e giovano alla paralisia e alla sciatica: sono rinfrescanti, astringenti, consolidanti e vulnerarie, acri, glutinose, e che non fanno quasi nulla diventar rossa la carta turchina; cosa che fa vedere, che il suo sale non è molto diverso dal naturale della terra, vale a dire composto di sale armoniaco, di nitro, e di sal marino avviluppati in molto zolfo e terra, che ispezziscono il sugo nodritivo della Bellide o sia Margherita, rendendolo viscoso. Presa questa pianta in tisana, o pure in estratto è atta a fondere il sangue ispezzito da un'aria troppo fredda, come accade sovente nelle peripneumonie: giova alle ostruzioni, facilita la circolazione, e dà moto alla fibra. Si fa bere in tisana a quelli che sputano marciume, o pure si fan loro prendere a digiuno quattro oncie di acqua di calce versata bollente sopra un poco di fiori e di foglie di quest'erba; ma siccome l'acqua di calce bollita tiene un cattivo odore, così si contentano alcuni di farvi macerare la Bellide per una notte. Il Caisalpino dice, che facendo unguento coi fiori di questa pianta e grasso di porco, giovi questo molto alla tigna; il Ruelio vuole, che un cataplasma fatto con quest'erba e coll'artemisia sciolga gli umori scrofolosi, risolvendo quelli che hanno della infiammazione, e che sollevi i gottosi e paralitici; ed un Medico afferma di aver guarito alcuni idropici coll'uso di questa pianta cotta nel brodo, e facendola tenere in infusione nel vino per farne bere il succo. E' buona ancora contra le rotture di capo, e con-

e contra le piaghe del petto penetranti fino alla cavità del torace, per la qual cosa farà bene il mescolarne il sugo nella bevanda. Alcuni la mettono nel numero della consolida minore.

BELLUNO. Città dello Stato Veneziano situata fra i Monti Norici: tiene dalla parte di Tramontana un'alto monte chiamato Serra, che difendendola dalla Tramontana, ne rende l'aria più salubre. Il suo Territorio è di circa miglia 45 di lunghezza, principiando dalla sommità del monte Fadalto, che sovrasta ad un Lago di tre miglia in circa di lunghezza, ed uno di larghezza, detto ancora di S. Croce. Questo lago dà il comodo di trasportar nella Piave col mezzo di un taglio artefatto, detto *Rai*, tutti i legnami di acero, ed altri dolci, che servono all'Arsenale di Venezia, i quali si tagliano nel bosco di Alpago o sia del *Confegio*, detto in lingua del Paese *Camisei*. Porta questi un tal nome per essere stato dato nel 1514 dalla Pieve appunto di Alpago all'Eccelso Consiglio dei X. Tiene questo bosco di estensione miglia 95 in circa.

Questo Territorio si estende fino a Caprile, luogo in cui si lavora a perfezione qualunque sorta di ferramenta minuta, come coltelli, forchette ed altro, come pure le cose per uso di fabbriche. Ivi contiguo c'è Agordo copioso di miniere di rame pubbliche e private. Dalla parte di Ponente tiene questo Territorio la terra di Longarone, dove pure è un'altro bosco pubblico chiamato *Caiada* di miglia 10 di circuito, abbondevole di legni dolci, ed anche di larice, i quali si trasportano per una piccola valle alla

Piave, dove formatene le zattere, si conducono a Venezia. Questa terra di Longarone riceve pure col mezzo della Piave dalla Germania e trasmette in Venezia ogni sorta di legnami per remi, alberi, antenne ec.

E' copioso questo Territorio di animali bovini e minuti, i quali alimentati ne' tempi permessi nel bosco del *Confegio*, danno quantità di butirro e di formaggio, oltre molti vitelli piccoli sì, ma buoni.

Evvi pure della selvaggina benchè non riesca di tutta l'intera squisitezza. Nelle montagne in tempo del Verno prendono molte faine e martori per uso delle pelli, e nella State prendono caprioli e camoscj.

BELZUAR. Pietra medicinale che viene stimata per un' eccellente contravveleno, e cardiaco molto giovevole. Varie sono le spezie di essa, fralle altre l'*Orientale*, l'*Occidentale*, e quella di *Germania*. Migliore è l'*Orientale*; ed evvene in gran quantità in diversi luoghi delle Indie, principalmente nei Regni di Golconda e di Cananor. Ritrovassi meschiata nello sterco di un'animale chiamato *Pazan*, nel cui ventre si forma questa pietra. I getti di un certo arbusto di cui si pasce, sono come la semente, ed il Belzuar le va crescendo all'intorno ordinariamente della grossezza di una ghianda, o di un nocciolo, e talvolta come un'uovo di piccione.

Tiene molti inviluppi o sieno scorze rilucenti a guisa della cipolla, alle volte del colore di sangue, ma ben sovente di un giallo pallido, o di un verde bruno e chiaro, non meno che del colore del mele. Il numero del Belzuar prodotto da ciascun di questi animali non è certo, ed

ed evvene taluno, che non ne fa ed altri che non producono se non una sola pietra ed altri finalmente due, tre, fino a sei.

Più che questa pietra è grossa, più ancora ella è cara, crescendo in prezzo a proporzione come il diamante. Quelle di un'oncia si vendono nelle Indie 100 Franchi all'incirca, e ne fu venduta una di 4 oncie e un quarto fino a 2000 lire di Francia. Facile riuscirebbe per avventura il sapere come sia fatto l'animale, nel cui ventre si forma il Belzuar, ed in fatti questo articolo si avrebbe dovuto cominciare dalla sua descrizione, ma molti Autori, che si vantano di averne veduto e di averne avuto in possesso, ne parlano così diversamente, che difficil cosa riesce il determinarsi precisamente sopra un fatto, e fra persone che adducono per garanti di ciò che riferiscono gli occhj proprj. Quel che sembra potersi asserir di più certo, perchè gli uni e gli altri non discordano punto, si è, che questo animale sia una specie di capra, o di becco selvatico accostumato dagl' Indiani come il dimestico per avere l'utile della sua pietra. Dice il Renou, che questo animale sia velocissimo e molto crudele, e che sovente uccida i Cacciatori che troppo se gli avvicinano, e che abbia l'ugne del piede fesse in due a guisa del becco, le gambe assai grosse e la sua coda corta e grossa, il corpo iruto armato di due corna molto nere, vuote nella parte inferiore e rivolte verso la schiena, sopra cui formano un'angolo ottuso nel riunirsi. Il suo pelo è molto più corto di quello del becco, di un colore cenericcio tirante al rosso, e la testa somigliantissima a quella del

suddetto animale; ed il Pomet conferma lo stesso, dicendo di aver veduto a Coubert Castello del Marefciallo di Vitri due corna di questo animale del tutto simili a quelle sopra descritte.

Vogliono alcuni, che questa pietra si formi negli angoli degli occhj, altri nel ventricolo, alcuni nelle reni, o nella vescica del fiele, altri presso il fegato, e finalmente taluni sostentano presso il cuore di questo animale. La figura è differente, mentre alcuni Belzuar sono rotondi, altri bislungi, altri simili a un'uovo di piccione, ad un arnioncino, o ad una castagna. Nel centro di queste pietre evvi una piccola cavità, nella quale si ritrova un pò di polvere della natura stessa della pietra, oppure qualche pagliuccia, o un filo d'erba, qualche frutto, o fava, dei pezzetti di legno, o un piccolo selce, che serve di anima al Belzuar, cioè che ha dato luogo alla produzion della pietra e che ne fu la base.

Per sceglierlo, bisogna che sia lucido, di un'odore tirante a quello dell'ambra grigia, dolce alla mano, e in grossi e bei pezzi. Il suo odore soave ed aromatico è un'effetto della perfetta digestione della sua materia, cosa che gli dà la virtù cardiaca; e siccome dal proprio temperamento degli animali e cibi che mangiano, riceve qualche calore sottile, così ne viene quella virtù diaforetica, di cui è dotato. La figura è indifferente ed il colore di ordinario simile all'uliva.

I contraffegni sicuri della bontà del Belzuar Orientale si conoscono colla calce stemprata nell'acqua, dovendo divenire gialliccio s'è buono: così pure stropicciandone una

carta

carta con della creta bianca o pure cerusa, e con questa carta fregando alcuna di queste pietre, dovrà per esser buona ricevere alcuni segni verdi: e finalmente ponendola sopra un ferro caldo non riceverà alcuna alterazione s'è buona, se poi fosse fatticcia, il ferro la farà sciogliere.

Ponendola pure nell'acqua tepida se non si muta di colore, e non perde cosa alcuna del suo peso, sarà segno che farà vera senza alcuna mescolanza.

Daffi contra le vertigini, epilessia, palpitazione di cuore, giallura, colica, dissenteria, ed è proprio per fortificar il cuore, eccitare il sudore, resistere alla malignità degli umori, fermare i corsi del ventre, ed esteriormente nelle scrofole aperte, nelle cancrene ulcerate ed altre simili malattie, di modo che si può dire, che sia una spezie di panacea o sia rimedio universale proprio ad ogni infermità; al presente però viene meno apprezzato da alcuni Medici moderni. La sua dose è da 4 grani fino a 16 polverizzato sottilmente e mescolato in liquor proprio.

Il Belzuar o sia Occidentale o del Perù, è molto differente dal sovraccennato. Ritrovassi dentro il ventre di molti animali, che sono particolari in questa parte dell'America. In alcuni è della grossezza di un nocciolo, in altri di una noce, e ve ne sono della grossezza di un uovo di pollo. Sono ancora differenti nella loro figura, mentre altri sono ovali, altri rotondi, ed altri quasi piatti, altri del colore cenereccio, altri molto oscuri.

E' formato in iscaglie come l'Orientale, ma molto più dense; e pe-

stato si direbbe che fosse sublimato a motivo della quantità di certe piccole aguglie lucenti, di cui comparisce composto; per altro è molto dolce ed unito al di fuori.

Gli animali ne quali si forma questa pietra, sono il *Guanacos*, il *Iacos*, il *Vicunna* o sia *Vigogna*, ed il *Taraguas*. Il Belzuar di quest'ultimo si stima assai più per essere questo animale simile a quello, che fa il Belzuar Orientale della grandezza di una capra e della figura di una pecora.

Non è così caro, nè così stimato quanto l'Orientale; ciò non ostante non lascia di esser raro e di avere molte virtù. Dee scegliersi in palottole intiere di un odore simile a quello dell'Orientale, e contiene un poco di sal volatile ed oleoso. Tiene le stesse qualità del primo, ma opera più debolmente, e la dose si è da 6 grani fino a mezza dramma. A motivo della sua carestia viene falsificato con creta, ceneri, guscj d'uova, sangue disseccato, e piccole pietre di Belzuar polverizzate, e incorporate insieme a questo effetto. Altri si servono del cinabro, dell'antimonio e dell'argento vivo preparato e meschiato insieme coll'aiuto del fuoco, ma questa sorta non si può impiegare per l'uso della medicina se non con notabile pregiudizio in vece di recare utilità e sollievo a coloro che ne usano; quindi bisogna aver cura di osservare se legittimo sia o no quello che si adopera.

Il Belzuar di Germania chiamato da alcuni *uovo di vacca*, ritrovassi nel ventricolo di alcune vacche, ma più sicuramente in quello de' camoscj. Sonovi queste pietre, che pesano fino a 18 oncie, e sono po-

co

co stimate. Dice il Bartolino, che in Danimarca se ne ritrovi sovente nel ventre dei montoni, e nel ventricolo o sia intestini de' cavalli, e che queste pietre cacciando il veleno da' corpi pestiferi, sono preferite e paragonate al Belzuar Occidentale. Queste sono in forma di pallottole di pelo, e credesi esser formate dai rimasugli dell'erbe che non hanno potuto digerire.

Oltre le spezie soprammentovate che si ritrovano presso tutti i Droghieri e Speziali, i Curiosi ne tengono ancora nelle loro gallerie altre tre spezie, le quali per la difficoltà di poterne avere sono andate ad un prezzo eccessivo. Sono queste la pietra di Porco, quella di Malacca o Porco spino, e quella di Simia.

La pietra di Porco chiamata dagli Ollandesi *Pedro de Porco*, e dai Portoghesi che furono i primi a portarla in Europa, *Preda de Vasser*, si ritrova nel fiele di alcuni cignali delle Indie. La sua grossezza non passa quella di un'avellana ordinaria, a cui rassomiglia nella figura, quantunque più irregolare, di colore per ordinario bianco tendente un poco al verdastro, e simile a quello del sapon di Tolone; finalmente è liscia e assai pulita nella sua superficie, e dolce al tatto. Allorchè arrivano di questi Belzuar in Amsterdam, cosa che non eccede il numero di cinque o sei ne' più ricchi carichi de' navigli che vi ritornano dalle Indie Orientali, vengono comperate per 200 e più Ducati correnti de' nostri l'una, non già da' Mercatanti per farne traffico e guadagnarvi, ma da' più ricchi Cittadini o per farne regali a persone di considerazione, o per conservarle in casa come un tesoro prezioso, che poscia fanno
Dizion. Univer. Tom. II.

no passare ne' loro figliuoli con una spezie di sostituzione.

Non si può concepire quante virtù attribuiscono gl' Indiani a questa pietra chiamata da essi *Mastica de Sobo*, non meno che quelli del Regno di Malacca, presso quali ritrovandosi più comunemente, la stimano più del Belzuar Orientale, perchè la credono il miglior preservativo contra ogni sorta di veleni, e principalmente un rimedio ohaiaamente giovevole per la guarigione del *Mordexi*, ch'è una spezie di malattia a cui sono soggetti, e che in questa parte dell' Asia non è meno dannosa della peste in Europa.

Le altre proprietà attribuitele da gl' Indiani sono, ch' ella sia ammirabile in tutte le febbri maligne e contra il vaiuolo, così pure nella maggior parte delle malattie delle donne che non sono gravide, mentre la speranza ha fatto conoscere, ch' essa procacci l'aborto in quelle che se ne servono.

Si adopera col lasciarla infondere in un bicchiero di acqua o di vino fin tanto che abbia comunicato a questi liquori un poco di amarezza, che non sia disagiata, e si prende la mattina a digiuno, ed anche in ogni ora, quando ha bisogno. Per facilitare questa infusione e conservare una pietra così preziosa, la maggior parte di coloro che ne tengono, la fanno incastrare in una scatoletta d'oro rotonda e in molti luoghi forata con una piccola catena dello stesso metallo per tenerla sospesa nel liquore, allora quando si vuol adoperare.

Le pietre di Porco spino, e di Simia non sono differenti da quelle di porco, se non che si ritrovano nel fiele di questi due animali, come le soprad-

praddette in quelle del cignale, purchè asserir non si voglia col Tavernier, che queste due pietre, chiamate da esso pietre di Malacca, non si cavino dal fiele del Porco-spino e della Simia, ma dalla testa dell'uno e l'altro di questi animali: e questi sono i Belzuar tanto stimati da' Malaiesi, che non li lasciano giammai uscire dalle proprie mani se non per farne dei donativi agli Ambasciatori, ovvero ai Re più famosi delle Indie.

Asseriscono alcuni, che il Belzuar di Siam tanto stimato per le sue eccellenti e rare qualità sia una pietra di Simia, e che si ritrovi in questo Regno tanto quanto in quello di Malacca, a cui solamente i Viaggiatori lo avevano attribuito prima del viaggio del Cavalier di Chaumont Ambasciatore di Francia a Siam nel 1686. La dose di esso è da' 2 grani fino a' 6, e si crede più sudorifero ed efficace per resistere alla malignità degli umori, adoperandosi nella peste e nelle altre malattie contagiose.

Per altro le proprietà, la forma ed il colore di questi tre Belzuar sono così simili, che non si corre gran rischio se si confondono, e se si credesse che fossero una sola pietra sotto tre nomi differenti.

Sonovi degli altri Belzuar, di Capra, e di Vacca, che sono formati da un ammasso del pelo dell'animale, che nel leccarsi lo leva colla sua lingua, ed essendola saliva viscosa attacca gli uni cogli altri questi peli, e formano nel ravvolgersi nello stomaco una palla di differente figura, e si chiama *Agagropila*, e il Velichio ne ha fatto un trattato. Riferisce il Dapper, che nella Bassa Etiopia nel Regno di Congo nella testa di

alcuni elefanti si ritrovi una specie di pietra di color purpureo, la quale non sia troppo dura, e che serva a tingere in porpora e ad altri rimedj.

Aggiugneremo in generale, che vi sono degli animali, negli intestini de' quali si formano delle pietre, a cui fidanno delle qualità straordinarie, che non possono avere giammai; e che sembra, che da questo si sia stabilita la grande riputazione di tutti questi Belzuar tanto antichi che moderni, de' quali si è parlato in questo articolo.

Quello che si chiama Belzuar di Goa, è una composizione, la cui base pretendesi essere il Belzuar: è ludorifica, e si raschia nel brodo a tal effetto.

Il Belzuar Minerale è una pietra fabbionaccia, che si ritrova sulle montagne vicino a Berna negli Svizzeri; ed è formata in iscaglie come il Belzuar, e dello stesso colore: chiamasi in latino *Ammises*. Il Bocccone ne ha trovati di simili nella Sicilia, e ne parla nelle sue osservazioni e nel suo Museo. Se ne sono vedute a Boutonet presso a Montpellier, ma più piccole di quelle di Sicilia.

Il Belzuar Gioviiale altro non è che la pignatta di stagno molte volte calcinata; e il Belzuar Animale è la polvere di vipera. v. *Vipera*, e *Stagno*. Evvi anche il Lunare fatto coll'argento; e l' Marziale col croco di Marte.

Il Belzuar di Bue, chiamato altrimenti *Pietra di fiele*, è una pietra gialliccia, che si ritrova nella vescica del fiele di questo animale, adoperata da' Medici in alcuni de' loro rimedj, e dai Pittori in miniatura in molte tinte di giallo. v. *Bue e Fiele*.

Per

Per far il Belzuar Minerale si mescola butirro di antimonio con parte uguale di spirito di nitro, e si precipita una polvere gialliccia; si fa astrazione di tutto il liquore, poi per la seconda e terza volta s'infonde con nuovo spirito di vitriolo, e si cava ogni volta. Dopo la terza si raddolcisce la polvere con acqua calda, e si mette sopra i carboni in un crociuolo piatto, facendolo roventare per farne svaporare lo spirito di nitro.

In altra maniera: si prende limatura di acciaio, si fa roventare in un crociuolo, aggiugnendovi dell'antimonio in polvere tanto dell'uno, quanto dell'altro finchè senza arrestarsi si mescola con una bacchetta per impedire che non diventi regolo. Si prendono queste scorie e si detonano col triplo di nitro, separando ciò che si troverà alle pareti del crociuolo, e si raddolcisce più volte. La dose è da' 15 grani nelle cachexie, dissenteria maligna ec. ed è un rimedio ammirabile per la giallura, risipola ec.

Avvertasi, che il diaforetico senza essere separato dal nitro è ottimo per estinguer la sete anche de' febbricitanti, mettendone due dramme in un boccale di acqua.

Ogni Belzuar paga in Francia la gabella di Entrata colla distinzione dei Belzuar di Levante e di Ponente; cioè 15 lire alla libbra l'Orientale, e tre solamente l'Occidentale; tutti gli altri passano per l'una o per l'altra spezie per la loro somiglianza.

In Venezia dieci libbre sottili di Belzuar compone un Collo per l'Uscita e per l'Entrata.

BEN. Questo è un frutto noto, come una nocciuola, bislungo, triangola-

re, fatto a costole, coperto di una scorza sottile assai, dentro a cui si contiene una mandorla oleosa, bianca e di un gusto dolce. Nasce questo frutto da un' albero dell'Etiopia, che rassomiglia al temarisco.

Dee scegliersi il Ben novello, assai grosso, pesante, ben nodrito, e se ne sprema un'olio, che chiamasi in Latino *Oleum Balaninum*, che tiene questa particolarità, che sebbene invecchia, non diviene rancido. In Francia anche i Profumieri si servono di quest'olio, e lo spremono come quello delle mandorle dolci. Non tiene alcun'odore, e serve ancora per levar le macchie della faccia.

Il Ben purga di sotto e di sopra gli umori biliosi e pituitosi. La dose è di mezza dramma fino ad una e mezzo: è ancora deterfivo, risolutivo e dissecante. Applicato esteriormente serve il suo olio per guarir la rogna, per le volatiche, e pegli altri pizzicori della cute, per pulir la pelle, ed istabilire la carne.

Con questo nome chiamano alcuni ancora un'altra spezie di Ben, ma più grosso del sopradetto, e nasce nell'America. Ne viene qualche poco a noi dall'Isola di S. Domingo, ma è rarissimo.

Purga questo di sotto e di sopra. Gl' Indiani se ne servono per la colica ventosa; la dose è da mezza dramma fino ad una, ed arrostandolo si scema la sua forza.

BENA. Regno d'Africa nella Negrizia posto fra terra vicino al fiume di Guinala verso la Guinea Alta e il Regno di Melli nelle Montagne di Sierra-Liona. Porta il nome dalla sua Capitale, e i suoi Abitanti si chiamano Sufi; è tutto

pieno di Montagne coperte di alberi e di verdura intersecate da' fiumi. Dal color del terreno di esse scoraggi, che è abbondevole di minere di ferro finissimo. Vi si ritrovano dei serpenti grossi quanto la coscia di un' uomo, pinticchiati di vivissimi e diversi colori, e l' Re ne tiene per ordinario uno fralle braccia accarezzandolo come un cagnoletto, facendone tanta stima, che alcuno non ardirebbe ammazzarlo, ond' è che per tal motivo fu chiamato *Re dei serpenti*, sopra di che veggasi la Croix nella sua relazione dell' Affrica tom. 2. par. 2.

Venendo a morte uno degli Abitatori di questo Regno, se ne sparge la voce fra tutti i parenti prima, e poi anche fra quelli dei Villaggi contigui. Allora si mettono incontanente costoro a far de' grand' urli, adunandosi poi per assistere ai funerali del defunto. Portano seco dei panni, dell' oro ed altre cose bisognevoli alla vita umana per farne una offerta al sepolcro, la quale va divisa in tre parti, l' una al Re, l' altra a quelli che hanno la cura del sotterramento, e la terza l' impiegano in tanta birra, col falso supposto che il morto sia per ritrovare ogni cosa nell' altro mondo. I Re e i Gran Signori seppelliscono per altro di notte in luoghi appartati senza romore e senza seguito, e questo senza dubbio per impedire che non vengano rubate le grosse somme d' oro e d' argento, che sotterrano con essi, e sovente li seppelliscono sull' imboccatura de' fiumi, rompendone il corso, finchè la tomba restando vuota, l' oro si va disperdendo. Mettono talvolta sopra il sepolcro delle persone di considerazione una piccola tenda di pan-

no, lasciandovela finchè venga consumata dall' aria e dal tempo; e i parenti del defunto si portano spesso a sfogare il lor dolore in queste tende. Il Re di Bena e tutti i suoi sudditi sono idolatri, e comanda a sette Regni, tuttochè anch' esso sia suddito dell' Imperadore di tutti i Sufi.

BENCULI. Piazza delle Indie Orientali sulla Costa Occidentale di Sumatra a' 4 gradi di latitudine Meridionale. Il terreno di questo Paese è diverso secondo la sua situazione, essendo nel di dentro montuoso, e la pianura verso il mare è piena di canne, o sia di bambù, e il terreno più alto è mediocrementemente profondo. Le frutta del Paese sono Agrumi, Guavas, Bananas, Noci di cocco, Iacis, Duriani, Mangos, Mangastani, Pomi di pino, Pepe ed altro; e fralle radici tengono dei Patati, e dei Jami, e vi abbonda anche il Riso quanto basta. Pegli animali poi tengono bufali, tori, daini, porci selvatici, porci spini ed altri, con oche, anitre, polli, parrochetti, piccioni, tortore ed altri uccelli minuti.

I Naturali del Paese sono Indiani, di colore mestizzo, sottili di corpo, dritti, attivi, industriosi e sociabili nel Commercio, ma traditori e vendicativi se viene loro fatta qualche ingiuria. Il negozio del pepe fu quello che impegnò i Mercatanti Inglese a stabilirvisi, ed ebbero la buona fortuna di arrivarvi primi, e di prevenir gli Olandesi. I Malaiesi che soggiornano vicino al Forte Inglese, stanno per ordinario occupati a lavorare per la Compagnia delle Indie Orientali; e quelli della campagna quasi tutti s' impiegano nell' Agricoltura, seminando

do riso, e piantando delle viti e degli alberi che producono il pepe. **BENDER-ABBASSI'**, ovvero *Gamron*. Porto di tutta la Persia, e forse di tutta l'Asia, in cui si faccia il maggior Commercio, che cominciò dacchè i Portoghesi abbandonarono Ormus. Prima non era che un piccolo Villaggio con 50 miserabili capanne, dove a motivo del comodo della sua rada, i Portoghesi tenevano 25 o 30 barche armate per difendere il proprio Commercio.

Scià Abàs fu quello che fabbricò il Porto, e diede principio alla Città, e con privilegi e franchigie vi attrasse il Commercio, cangiando il suo primo nome di *Gamron* in quello di *Bender-Abassi*, che in lingua Persiana significa *Porto di Abàs*.

Questo è aperto ad ogni Nazione che vi capita frequentemente, e vi si veggono dei Persiani, degli Arabi, degl' Indiani, dei Baniani, degli Armeni, dei Turchi, degli Ebrei, dei Tartari, dei Mori, dei Francesi, degli Olandesi e degli Inglese.

Nel mezzo della Città avvi una gran Piazza, che si chiama *Passer*, ed è lo stesso di quella che in altri luoghi chiamasi un *Bazar*, con volte e botteghe da ambe le parti, e un' ala o sia corridore nel mezzo. Quivi i Mercatanti mettono in mostra le cose più preziose, particolarmente i Baniani, delle quali per lo più sono eglino i Padroni, persone di attività, ma furbe, e che sono nelle Indie come dappertutto gli Ebrei. Il tempo del Commercio è dal mese di Ottobre allorchè finisce il gran caldo, fino al mese di Maggio in cui ricomincia, ed allora si veggono per mare

approdare i vascelli di tutti gli Europei che sono stabiliti nelle Indie, e quantità di altri bastimenti Mori ed Indiani; e dalla parte di terra giungono diverse Caravane di Mercatanti, e fralle altre quelle d' *Ispaan*, di *Sciras*, di *Laor*, di *Aleppo*, di *Bagdat*, di *Erat*, e di *Bassora*.

Gli Olandesi vi portano del danaio contante, delle mercanzie che vi vanno da Europa co' loro vascelli, e quantità di altri che vanno ammassando in tutti i luoghi delle Indie, ne quali tengono Banchi, e sopra tutto delle Spezierie, delle quali forniscono quasi tutta la Persia, del legno di *Siampian* e del *Sandalo*, del *Zucchero*, dell' *Anil*, del *Zenzero*, dell' *Indaco*, del *Minio*, dell' *Incenso*, del *Bengiv*, dell' *Argento vivo*, del *Piombo*, dello *Stagno*, del *Rame*, dei *Drappi* di colore e delle *Tele*.

Il danaio che spendono nel loro Commercio, consiste in Reali o sieno *Piastre* di Spagna e *Risdaleri*, altro non volendo i Mercatanti a motivo del profitto che vi fanno nel convertirli in moneta del Paese. Gl' Inglese hanno minor danaio degli Olandesi ne' loro carichi, ma bensì più quantità di panni, di acciaio, di stagno, d' *indaco*, stoffe di seta, e tele di cotone delle Indie delle più belle e più fine. I Mercatanti Inglese furono i primi che abbiano portato dei panni di Europa nella Persia, onde un tal nome hanno conservato essi panni in que' Paesi, chiamandosi *Londre* in *Ispaan*; e coloro che li vendono al minuto, Mercatanti di *Londre*; cosa che ordinariamente costituisce una parte del Negozio degli Armeni in questa Capitale dell' Impero Persiano.

I bastimenti Indiani , Arabi e Mori sono carichi delle produzioni e manifatture del loro Paese. Le mercanzie che vanno colle Caravane, che sono di ordinario composte di cammelli che portano fino a 800 libbre di peso, e che a questo motivo si chiamano vascelli da terra , e di quantità di muli e di asini di una forza straordinaria , consistono in molte stoffe d' oro, e d' argento, in velluti, in taffetà, in porcellane, in piume, in marrocchino, in lane, in broccati, in ricchi tappeti di Persia, di Corasón, e di Dias, in ciambellotti di Turchia ed altri più semplici di Arabia, in droghe medicinali, in sangue di drago, manna, mirra, incenso, dattili e cavalli di Barcun, ma particolarmente in sete crude, delle quali hanno il maggior Commercio che si faccia nella Persia.

Ritrovansi ancora delle turchine, ma più di rocca nuova, che della vecchia, e buon numero di perle, che si pescano nel Seno Persico, come si dirà parlandone dell' Isola Baharem.

Tutte le Nazioni che trafficano a Gamron, vi hanno dei magazzini e delle case. I Francesi, Inglese ed Ollandesi le tengono più a foglia di palazzi, di quello che de' Banchi mercantili, e sono situate lungheffo la Marina; cosa che riesce loro assai comoda per caricare e scaricare vascelli quando vi arrivano. Gl' Inglese cominciarono a far il Commercio di Persia nel 1613, e vi furono ricevuti tanto più volentieri, quanto che il Grande Abàs formò fin d' allora il disegno di opporli ai Portoghesi, e di servirsene per cacciare questi ultimi da Ormus, e da alcune altre Piazze, che occupava-

no sulla Costa di Persia. Il Trattato di questa lega si fece nel 1620 fra gl' Inglese e Persiani; e nel 1622 i Portoghesi furono obbligati a rendere Ormus, come si è detto di sopra.

Una delle clausole del Trattato voleva, che il Commercio Inglese dividesse i profitti della Dogana di Gamron, ove l' Abàs voleva trasportar il Negozio della conquista progettata; ma gl' Inglese furono ingannati, mentre allora quando non vi fu bisogno delle loro truppe e de' loro vascelli, i dritti restarono annualmente diminuiti, e appena al presente ne cavano 8 in 10000 Scudi, benchè la Dogana di Bender-Abbassì formonti a più di 7 in 800000 lire.

Vero è che i Persiani per giustificarsi pretendono, che gl' Inglese dalla parte loro non abbiano adempite le condizioni del Trattato, e che non abbiano mantenuto e tuttavia non mantengano nel Golfo la quantità de' vascelli a cui si sono obbligati. Gli Ollandesi non comparvero nei Porti del Golfo Persico se non dieci anni dopo gl' Inglese, ma ben presto ebbero la preminenza tanto per le franchigie accordate loro, quanto pel Commercio che vi fecero, quantunque in seguito non meno che gl' Inglese credettero aver giusta occasione di lamentarsi delle molte avanie che ne intorbidarono il Negozio.

Questo traffico si fece da principio in una specie di cambio, e le mercanzie della Compagnia si scaricavano nei magazzini del Re, e dopo una convenevole estimazione i Mercatanti o Commessi Ollandesi ne ricevevano delle altre dai Fattori del Re.

Essen-

Essendo stato inquietato il Commercio di questa Compagnia o dai Ministri della Corte d'Ipaan, come credevasi, o dagli Uffiziali della Dogana di Gamron, che ne accrescevano i dritti, o che gli esigevano con troppo rigore, si procurò di rimediare a tali disordini con un Trattato conchiuso nel 1652. Ma se da una parte sembrava vantaggioso agli Ollandesi questo Trattato, a motivo che fu loro accordata una franchigia da tutti i dritti per un milione di mercanzie che si obbligarono a Bender-Abbas, e che per il di più solamente fossero soggetti alla Dogana come le altre Nazioni, dall'altra parte però ebbero il carico per l'impegno che presero di comperare delle sete del Re più del convenevole, cioè a dire 600 balle all'anno del peso di 276 libbre per cadauna.

Vero è che con una spezie di compensazione questi Mercatanti per i gravarsi del peso eccessivo delle fete, che costano loro 1000 e 1100 più care dell'ordinario prezzo per ogni carico, procurano tal volta di far passare esente da gabella qualche somma di mercanzie.

Ottennero non ostante alle volte qualche diminuzione sulla quantità delle balle di seta, come ne 1673, in cui non vi giunse alcun vascello a motivo della guerra, che Lodovico XIV avea dichiarata loro l'anno precedente, per cui restarono accordate solamente 300 balle, e poscia ancora verso il 1690 ebbero il vantaggio sul prezzo di 30 in 40 Scudi per balla di meno. Ma oltre che questo ribasso costò loro di più per li regali che fecero alla Corte, ne seguì, che questi Trattati non sono stati giammai bene

eseguiti; e che per altro le fete che ne ritraevano, erano di così mala qualità, che appena potevano servire a Batavia per far cavezzeda cavalli.

Il numero dei Vascelli che gli Olandesi inviano a Gamron, non è sempre regolato, e non riesce straordinario il veder entrare in questo Porto annualmente fino a 10 bastimenti della Compagnia, il carico de' quali ascende fino a tre o quattro milioni di tutte le mercanzie sopraccennate.

Il Governatore o Sultano di Bender riceve sovente dei regali per esser impegnato a favorire il loro Commercio, ma oltre questi donativi per dir così volontari, esige una specie di pensione annuale, consistente in libbre 10 di garofani, 30 di noci moscate, 50 di pepe, altrettanti di zucchero candito, 120 di zucchero polverizzato, 5 tagli di panni di diversi colori di 2 Alle per ciascheduno, facendo ciascun* Alla cinque quarte di quella di Olanda.

Il Banco considerabile che vi tengono, viene comandato da un Capo, che ha il titolo di Direttore di Persia. Tiene sotto la sua direzione la Loggia della loro Compagnia ch'è in Ipaan, ed un'altra ch'è a Chirmen, i Commessi della quale se la intendono con quelli d'Ipaan. Vi portano del danaio contante, diverse mercanzie di Europa, ma molto più di quelle delle Indie.

Le monete consistono in Reali o Piastre di Spagna, ed in Risdaleri, che i Persiani preferiscono a tutte le altre a motivo del profitto che vi ricavano nel convertirle in quelle del Paese. I panni di Olanda di diversi colori vi vanno da Europa,

e le Spezierie, il Zucchero, l'A-nice, il Zenzero, l'Indaco, il Legno di Siampan, il Minio, l'Incenso, il Belgivino, l'Argento vivo, il Piombo, il Rame, i Denti di elefante, la Porcellana, il Legno di Calembac, la radice di Cina, le Tele fine di Surate e di Comorandel vengono la maggior parte ricavate da' differenti luoghi delle Indie. La Compagnia non paga alcun dritto di Entrata e di Uscita nella Persia.

I Francesi sono gli ultimi fra gli Europei che comparissero a Bender-Abbas almeno sotto il nome e per conto di una Compagnia. Dacchè si pensò in Francia allo stabilimento di quella delle Indie Orientali, si procurò di assicurare il Commercio degli Stati del Re di Persia. I primi Deputati giunsero in Ispaan nel 1664, e fecero il loro Trattato nel 1665, col quale fu accordata alla Compagnia la rimessa dei dritti della Dogana di Gamron col carico di un regalo, che uguagliasse questa esenzione.

Altri Deputati spediti nel 1674 ottennero non solamente la conferma-zione di questi privilegi, ma eziandio un'altra esenzione de' dritti senza termine limitato; cosa che costò loro più di 20000 Scudi, spesa che sembra inutile, mentre la Compagnia, che già cominciava a decadere, non ha mai spedito i suoi vascelli: esempio che può servire alle altre Compagnie delle Indie per meglio assicurare il suo Commercio.

Non lasceremo di aggiugnere, che nel 1715, ultimo anno della vita di Lodovico XIV, si vide comparire alla Corte un'Ambasciatore di Persia, che vi fu ricevuto con grandi

onori, le cui istruzioni non vertivano, per quanto suppor si può, se non sopra una rinnovazione di un Trattato di Commercio fra ambedue gl'Imperj.

La Persia tiene ancora alcuni Porti sopra il Seno Persico, ma meno considerabili di Bender-Abbas, in cui si fa tutto il Negozio.

BENEDETTO. Spezie di malattia che sopravviene ad altrui, e che lo priva improvvisamente di sentimento.

BENGALA è un Regno situato all'Oriente dell'Indostan dalla parte del Mare; e prima d'ora hanno creduto alcuni, e fra gli altri il More-ri nel suo Dizionario, che vi fosse una Città di tal nome Capitale di questo Regno, dal che pure ne trasse le sue notizie il Savary nelle sue prime edizioni. Egli è certo, che nè c'è, nè c'è mai stata Città di un tal nome, e che di più non ce n'è alcuna situata sopra alcuna delle bocche del Gange, come aveva asserito l'Autore, equivocando forse col Golfo, in cui è situato questo Regno, dov'escano tutte le bocche del Gange e d'altri fiumi, che lo costituiscono il Regno più fertile che abbiano gli Stati del Mogol, come ci asseriscono i Geografi e i Viaggiatori più accurati.

Se pure si vuol dire di una Città Capitale, questa altro non può esser che quella, in cui risiede il Vicerè, che chiamano *Nabad*. Dacca o Decca, giusta quello scrivono la maggior parte degli Ollandesi, serviva di soggiorno una volta al Nabad, ma da gran tempo risiede la Corte a Casembazar: la prima di esse è grande e situata sul ramo Orientale del Gange intorno a 60 leghe discosta dalla sua imboccatura, e l'altra
sul

ful ramo Occidentale altrettanto di sotto dall'Ougli.

Tutte le Carte sono difettose sulla figura e latitudine delle Coste Meridionali di questo Regno, non meno che sulle vere bocche del Gange, che tutte sono più al Mezzogiorno di quello che si fanno vedere; e pure non c'è luogo nelle Indie, che sia più frequentato dagli Europei di Bengala. Riesce ancora più da stupirsi l'osservare, che due eruditi Viaggiatori, quali sono stati il Thevenot e il Bernier, che hanno attraversato e dimorato lungo tempo in questo Regno, ci abbiano data una descrizione secca e priva di osservazioni Geografiche, coi nomi dei luoghi male scritti secondo la pronunzia, e che abbiano neglette le situazioni delle Città. Il primo che viene tanto stimato per la curiosità dei suoi viaggi, era un'osservator poco esatto, che prendeva sovente le cose in iscambio, e che per conseguenza si è in molti luoghi ingannato: nè può il Leggitore restar soddisfatto, quando conoscendo le Indie e Bengala in particolare, legge nella sua relazione, che gl'Idolatri chiamano Bengala *Iaganat*, o piuttosto *Iagarnat* come doveasi scrivere, a motivo, dic'egli, della Pagode che c'è, intanto che questa così famosa è situata sulla Costa di Oriza vicino a quella di Coromandel, distante 80 miglia in circa verso Mezzogiorno dal Capo dei Palmieri, vale a dire alla latitudine di 20 gradi Settentrionali; errore che ha seguitato anche il Langlet du Fresnoy nella sua Geografia: nè si può prendere per troppo esatto, quando ci avverte, che il Gange si scarica nel Golfo di Bengala all'altezza dei gradi 23, quando si fa, che

non che ai 21 e 15 minuti. Da questo senza dubbio quasi tutte le Carte rappresentano questa falsa latitudine, e mostrano sempre Ougli sull'imboccatura, quando sappiamo, che n'è lontano secondo la corrente del fiume da 180 miglia al vigesimo grado, e secondo la latitudine diretta di 2 gradi e mezzo precisamente.

Il Commercio che vi si fa tanto dagli Stranieri, quanto dagli Abitanti, è considerabilissimo, e vi si veggono Persiani, Abbissini, Arabi, Gufurati, Malabari, Turchi, Mori, Ebrei, Giorgiani, Armeni, e finalmente Mercatanti di tutti i luoghi dell'Asia.

Tutte le Nazioni Cristiane che sono stabilite nelle Indie, vi spediscono altresì i loro vascelli, e colle mercanzie di Bengala formano parte dei loro ritorni in Europa, oltre quelle che ne cavano per valersene nel Negozio delle Indie medesime.

Le Città di maggior Commercio, nelle quali gl'Inglese, gli Olandesi e i Francesi tengono i loro più forti Stabilimenti, sono Casembazar, Ougli, Pepeli, Bellezoor, a' quali si può aggiugnere Patna, avvegnachè alcuni non la mettano nel Regno di Bengala, ma ne formino la Capitale di un'altro piccolo Regno; ma siccome il suo Negozio si fa con Ougli, così non si separa da queste quattro Città.

I Francesi dunque tengono, come dicono essi, delle Loggie in Ougli ed in Pepeli; gl'Inglese in Ougli, in Pepeli e in Bellezoor; e gli Olandesi in tutte cinque le Città mentovate.

Ougli è la Città ove si adunano le Nazioni tutte che fanno il Negozio di Bengala, e dove sono i più

più ricchi Mercatanti del Paese, Mori o Idolatri. I magazzini e le botteghe sono sempre ripiene delle più ricche mercanzie delle Indie, ma ogni Setta o Casta d' Indiani tiene il suo luogo appartato nei Bazar, non si mescolando mai insieme non tanto per la libertà del Negozio, quanto per un principio di religione, che proibisce a que' Popoli superstiziosi di trattarsi con maggior familiarità come diremo parlando dell' Indostan.

La Loggia principale degli Ollandesi è situata a Chinchora, bellissimo e gran Villaggio appartenente in proprietà alla Compagnia. Porta questo il nome di Ougli, ch' è quello di un cattivo Forte di ragione del Gran Mogol, situato sul Gange una lega più in su, dove prima essi Ollandesi soggiornavano. Ora siccome Chinchora loro conveniva meglio per ogni riguardo, così ottennero questo luogo comodo sul Gange, fabbricandovi quella bella Loggia o Fattoria, che vi tengono al presente, dandole il nome di Ougli, o come quello ch' era più conosciuto, o per non mutare ne' proprj libri il titolo del lor soggiorno a Bengala, come l'aveano iscritto prima. E' questa Loggia circondata da un gran muro ben grosso, che forma un quadrato lungo di 120 pertiche di fronte, e di 75 di larghezza. Ella è altissima, e forma parte dei magazzini, che internamente girano tutto all' intorno, sopra i quali vedesi una forte terrazza all' uso Orientale, larga otto pertiche, come appunto sono i magazzini medesimi, tutta fabbricata di pietre e di sasso vivo. Questa terrazza bella e magnifica riesce il più bel passeggio che veder si pos-

sa, scoprendovisi la Città e buona parte del fiume coi viali di alberi che servono di strade alla Loggia. Occorrendo vi possono mettere il cannone, e vi è un bastione ad uno degli angoli alla parte del Villaggio, dove potrebbero far il simile, con tre porte difese ognuna da uno sporto quadrato, che può servir di bastione. I magazzini formano due belle strade sulla gran parte dinanzi, e più lontano nel mezzo due bei Cortili grandi, quadrati e un pò lunghi e di buona simetria. Sulla parte di dietro vedesi una gran fabbrica di 45 pertiche di lunghezza, e di 8 in 9 di larghezza, con una grande scalinata davanti, che si scopre nel fondo di uno dei gran Cortili; e questa è la casa per lo Direttore, che la Compagnia tiene sempre a Bengala. Le parti laterali del Cortile sono ripiene di appartamenti comodissimi per alloggiar gli Uffiziali di questa Direzione; e i Cortili e gli appartamenti occupano poco più di un terzo del terreno della Loggia, e un Giardino con nuovi magazzini cuopre il rimanente. Questo è spaziosissimo, e nel mezzo di esso osservasi un bel viale di alberi, che conduce alla porta d'entrata della Loggia, tenendo anche le altre porte viali consimili. Questo Giardino fruttifero e delizioso è circondato da una bella muraglia contigua alla Loggia con tre porte anch' esso, ed è di 185 pertiche di lunghezza, di 130 nella sua larghezza maggiore, e di 80 nella minore per essere irregolare. Vi sono ancora 2 o 3 viali di palmieri con due vaghe conserve d' acqua, un bel casino per ricreazione, un boschetto ed un laberinto di arborescelli tirati in ispaliera.

liera. Più lontano fuori del giardino dopo di avere attraversata una strada, scopresi un' altro giardino magnifico fatto fare da un Direttore, anni sono, a proprie spese, con una casa di delizia nel mezzo del terreno riguardante il fiume, a cui sta unito un piccolo parco di damme e di qualche cervo.

Le grondaie delle terrazze della Loggia sono dei grossi tubi, formati come pezzi di artiglieria, che avanzano di fuori, e che i Forastieri hanno sempre presi per cannoni. Vi sono in un dei Cortili otto in dieci pezzi di cannone di bronzo montati sopra i loro carri. Vi sono delle batterie de' cannoni di ferro fuori della Loggia a un tiro di fucile presso l'estremità del Gange vicino ad una antenna, che porta la bandiera della Compagnia, e che va sventolando col vento. Questi cannoni sono posati sopra alcuni ceppi di legno, e non servono che per dar il saluto a' vascelli e alle persone titolate, che vanno e vengono sul fiume, tanto forastiere che altro.

In Olanda evvi un bel piano di questa Loggia, che il Van Dishoeche, che fu Consigliere delle Indie, fece fare allorch' era Direttore di Bengala.

Il Valentino ne fece uso nella sua Storia delle Indie scritta in Olandese, la quale è molto diffusa, e questa è un' Opera di otto volumi in foglio, che non contiene la metà di ciò che vi si dovrebbe dire, e forse farebbe meglio riuscita se vi si avesse meglio conservato l'ordine e il metodo. Il piano è per altro giusto, ma il giardino è un pò più ristretto di quello dee essere, mentre non comprende che la Loggia

e le sue strade fino al Gange, il giardino del Direttore, la Cordeira, ove si fa il fartiam e le vele, e finalmente una parte del cimiterio appartenente alla Compagnia.

Il Villaggio meritava di esservi esposto a motivo della sua grandezza, e delle belle parti che lo compongono. La sua maggior lunghezza è di 1310 pertiche, e la larghezza di 710 di piede reale, il tutto in linea dritta. Questa estensione rinchiude 161 strade piccole e grandi senza comprendervi quelle che attraversano le vicinali, che ne comporrebbero altrettante. Vi sono molti giardini assai mal coltivati, e dei pezzi di terreno senza coltura. Evvi un numero incredibile di conserve di acqua piovana, che sono fatte di creta della profondità di una pertica più o meno secondo la grandezza: si chiamano *Ianques* nel Paese forse dal nome Portoghese *Esangue*. Ve ne sono di grandi e di piccole, di rotonde, quadrate, ed ovali, e finalmente di pubbliche e di particolari. Il loro uso è per lavarvisi come fanno gli Orientali. Le particolari sono nei Cortili e nei giardini, e queste ultime servono per innaffiarli.

Sonovi in Chinchora diverse Nazioni chiamatevi dal Commercio, come dei Baniari, degli Armeni, degli Ebrei ec. La metà del Villaggio ha delle case fabbricate di felci, delle quali ve ne sono di bellissime, e l' rimanente non tiene che piccole capanne fatte di terra, ove abitano le persone povere. Gli Uffiziali principali della Compagnia vi hanno delle case assai belle, che sorpassano tutte le altre, con bei giardini a disegno. La strada principale è di 15 pertiche di larghezza, e lunga

lunga 210 con una bella fila di alberi da ambe le parti, che fa ombra al Mercato che vi tengono ogni giorno, chiamato col nome generale di tutte le Indie *Bazar*. Questa strada è la più vicina alla Loggia, e vi si veggono dei palmieri di cocco qua e là dietro alle case, che fanno un bell' effetto col loro alto fusto e i bei mazzi di foglie che sempre veggonfi alla sommità di questi alberi.

Questa Direzione è la più considerabile che la Compagnia Olandese abbia alle Indie pel suo Commercio; mentre vi spedisce da Batavia ogni anno 12, 16 e 18 vascelli secondo il bisogno in tempi diversi, e per istrade differenti, regolandosi sulle mercanzie, che prender debbono su diverse Coste proprie per Bengala.

Abbiam creduta necessaria in questo luogo la descrizione di questa Loggia e del suo sito per far meglio distinguere ciò che non han fatto fino ad ora i Geografi, i quali la maggior parte, e fra gli altri l' accennato Langlet du Fresnoy nel suo *Método per istudiare la Storia*, dicono, che Ougli sia la Capitale di Bengala. Ella non ha comunicazione in questo Regno che per lo Commercio, essendo, come dicemmo di sopra, Casembazar la Capitale, o la Corte del Nabad 240 miglia distante da Ougli alla contraria del Gange.

Casembazar per altro è il luogo dell' Asia daddove gli Olandesi traggono maggior quantità di seta, che fanno discendere dal Gange ad Ougli, e che spediscono parte al Giappone, e parte in Europa. A tal effetto vi mantengono una Fattoria considerabile, che loro som-

ministra gran numero di taffetà schietti, erigati, e le tele più belle che cavinoda Bengala. Si computa, che la raccolta della seta a Casembazar possa ascendere ogni anno a 22000 balle di 100 libbre l'una, delle quali la Compagnia Olandese non ha la permissione che di comperarne 6 in 7000, dividendosi il rimanente fra i Tartari e i Sudditi del Mogol, o restando nel Paese per le manifatture.

In Chiopera ch'è della dipendenza di Patna, si fanno gran comprede di salnitro, ed ivi sono le migliori Affinerie, daddove pure viene la quantità maggiore di quello che si cava da Bengala, e solamente per questo Negozio gli Olandesi vi tengono dei Commessi. E' da osservarsi una cosa quanto alle mercanzie che si cavano da Patna e da Casembazar, che bisogna che sieno pronte per discendere ad Ougli al terminare della stagione delle piogge, mentre i canali o condotti si disseccano due mesi dopo la raccolta, ed allora la condotta per terra accresce di molto la spesa.

Le sete crude, i cottoni non lavorati, varie stoffe e tele fabbricate di queste due materie, l'oppio, il salnitro, il zucchero, il pepe lungo, la lacca, la cera, il zibetto, il rabbarbo, e le gioie rozze sono le mercanzie migliori, che la Compagnia cava da Bengala, e che servono quasi tutte per lo Giappone. Vi traggono in oltre del borace, delle gomme, delle radici medicinali, delle coperte ricamate, delle tappezzerie, delle stoffe che spediscono alla Cina, al Giappone, a Cambaia, a Tunchino, e in molti altri luoghi delle Indie ed anche in Europa, delle frutta, del butirro, che met-

mettono in certi vasi di cuoio o in otri di pelle di bufalo, del mele, delle confezioni di varie sorte, e dei diamanti, de' quali vi è un'antica miniera nel Regno, e finalmente degli schiavi o del Paese, dove i poveri sovente vendono i proprj figliuoli per mantenersi, o di quelli di Aracan, Regno contiguo, gli Abitanti di cui si esercitano più nei ladroneccj, che nel traffico, e di cui la principale mercanzia consiste nei loro disgraziati vicini dell'uno e dell'altro sesso che riducono in ischiavitù.

Le mercanzie che nascono nel Paese, o che vi vengono portate da' Regni vicini, le quali pure servono pegli Europei per farne i loro ritorni, consistono in sete crude, di cui ve ne sono due sorte, cioè le *Tany*, e le *Moutà*, che noi diremmo *Fioretto*, in sete cotte, in cotone filato, o schietto, in legno rosso, in diversi boli, in caffè, in cauris o conchiglie delle Maldive, che servono ancora di moneta minuta in Bengala, in cera bianca e gialla, in canne o rottini, in gommagutta, in indaco di Bengala, di Laor, di Coromandel, e di Agra, in mirra, in muschio di Patna, in ambra grigia di Comorin, in sale, in riso, in taramerita, e finalmente in zucchero comune e candito.

Le cose poi che sono proprie per portar in Bengala, sono argento del Giappone, rame, stagno di Malacca, minio, alchemi, mercurio e piombo, delle tavole ed altri mobili vernicati, della porcellana del Giappone, o della Cina, dello scarlatto, degli specchj, dei panni, ed ogni sorta di mercanzie di Europa, del pepe, delle spezierie, dell'areca, dei denti di elefan-

te, degli elefanti di Ceilan che vi si vendono ordinariamente 500 Fiorini, e talvolta ancora 800, ed anche degli uccelli, come quelli che diconsi di Paradiso, e dei parrochetti di Ternate chiamati *Lourl*, che vengono dai Mori pagati fino 30 e 40 Risdaleri l'uno.

Gli utili del Negozio che si fa a Bengala, sarebbero ben più considerabili, se non fosse l'avarizia insaziabile dei Raià, che appena restano soddisfatti dei più grandi e replicati donativi. Gli Olandesi però dissimulano per non venire ad un' aperta rottura, giudicando, giusta il parere che Daniello Braems Computista Generale dei libri a Batavia diede loro sulla fine del 17 secolo al suo ritorno delle Indie, da cui ricondusse una Flotta, che una tale condotta è sempre da preferirsi alla guerra, che potrebbe privarli delle mercanzie di Bengala, che sono loro assolutamente necessarie per mantenimento di tanti altri negozj.

Avvegnachè tutte le cose dette di sopra formino un ricco oggetto di Commercio per tutte le Nazioni che fanno il traffico di Bengala, bisogna però confessare, che i basini, i cutili, le tele ed altri lavori di bambagia che vi si fabbricano, sono quelle mercanzie, che i vascelli delle Compagnie di Europa ne traggono in maggior quantità, e di cui i Mercatanti Indiani fanno altresì una buona parte del carico dei loro basimenti. Quindi è, che si suppone non sia per essere rincrescevole il dar almeno i nomi e le spezie di queste tali mercanzie, riservandosi a ragionare della loro misura ai loro articoli particolari.

Cutili, Basini e Tele di Bengala.

I Cutili che si fabbricano in questo Regno, si chiamano *Bolsà*, e ve ne sono di tutti bianchi, e di rigati di giallo, le cui righe sono fatte di filo di bambagia crudo.

I Basini sono tutti bianchi, altri spinati solamente come le sargie, ed altri a scacchetti, e sopra di essi fanno quei bei ricami a catenella con sete grosse, la finezza, il disegno e la vivacità de' colori dei quali non possono venir imitati in Europa. Se ne fanno delle coperte, delle tappezzerie, delle vesti, delle berrette, delle giuppe da donna, delle camisciuole, ed altri mobili e vestimenti, giusta i modelli che gli Europei danno ai Baniani, che hanno la condotta di questi lavori.

Le tele poi sono Adatè, Abroan, Casse, Chabnam, Mallemolle, Duplesè, Amedl, Tarnatane, Mametiati, Terindane, e queste si chiamano ordinariamente *mussoline*, e sono le più belle e le più fine che vengano dalle Indie.

Le *Coupi*, le *Chilas*, e le *Forà* sono tele di bambagia a scacchetti.

Le *Caladrì* sono rigate alcune di rosso, ed altre di nero.

Le *Doreas* o *Duriasse* sono mussoline lavorate altre a righe, ed altre a scacchetti, e ve ne sono di varie qualità di finezza, ma più di grosse che di fine; le *Mamosband* sono altresì mussoline rigate, ma finissime.

Le *Garas* o *Buras*, che gli Olandesi dicono *Guerras*, sono tele grosse di bambagia bianche di varie misure.

Le *Guingan* ovvero *Guingè* sono bambagine turchine e bianche, me-

scolate talvolta di scorza d'albero, che non sono nè fine, nè grosse.

Le *Amans* sono tele fine e battute, che rassomigliano nella bellezza alla tela di Olanda.

Le *Sanas*, e in Olandese *Sanen* sono bambagine ordinarie, altre bianche, altre turchine.

Le *Tapsel* sono grosse, rigate di varj colori, ordinariamente di turchino, e sono proprie per la tratta de' Negri sulla Costa della Guinea e di Angola.

Le *Tangebs*, che gli Olandesi scrivono *Ianficeps*, sono mussoline doppie, e mezzo chiare, e ve ne sono di schiette, di ricamate a filo.

Le tele poi da vele sono più grosse di tutte, e il nome loro ne contrassegna l'uso.

Le *Tocbe* o fascie di mussolina, colle quali si coprono in Oriente i turbanti dei Turchi, dei Mori e di altri popoli che si servono di questo coprimento di capo, si adoperano in Europa per fare delle cravatte.

Cavanfi da Bengala due sorte di fazzoletti, altri di bambagia schietta, ed altri di seta e bambagia, i quali sono tutti coloriti, ma i fili dei più fini sono tinti prima di porli in telaio, e gli altri sono dipinti o stampati. La maggior parte dei più fini viene portata da Masulipatnam ad Ougli.

Finalmente vi sono quantità di cravatte di mussolina, altre ricamate con filo, ed altre rigate pure di filo.

Oltre queste stoffe e tele di cotone, se ne fanno in molti altri luoghi del Regno fabbricate di filo, che si cava da un'erba che non nasce che in questo solo Paese, e le chiamano semplicemente
erbe,

erbe, e se ne fanno dei tappeti e delle coperte.

Il gambo di questa erba tiene un dito di grossezza, e nell'alto una spezie di fiocco, che contiene una materia filosa, che viene filata dalle donne del Paese. Queste stoffe potrebbero prendersi per fatte di seta, se non fossero soggette a tagliarsi nelle piegature.

Quelli fra i Naturali del Paese che fanno il maggior Commercio nell'interno di Bengala, e per le mani di cui passano tutti gli affari degli Europei, sono i Baniani, che fanno tutti o i Mercatanti, o i Sensali, o i Cambisti, o Computisti. Molti di essi fanno pure il Commercio di mare, ed hanno dei vascelli, che o li prendono a nolo, o sui quali caricano le proprie mercanzie.

Bisogna osservare, che i vascelli Olandesi che da Batavia vanno al Regno di Bengala, o a quello di Aracan, partono alla fine del mese di Agosto, o durante tutto quello di Settembre per ritrovar nell'uscire dallo Stretto della Sonda i venti regolati, senza i quali riuscirebbe questa navigazione difficile e pericolosa.

BENGIVI o *Belgivino* è una gomma resinosa, odorosissima, che alcuni mettono nel numero degli incensi, e degli aromati. Cola questa in gran quantità dalle incisioni di un'albero, che si ritrova in gran copia nella Conchinchina nelle selve del Regno di Lao, di Siam, e di Sumatra. Questo albero è assai bello e grosso, e si distende in molti rami; il suo legno è durissimo, l'albero tutto ha qualche somiglianza col mandorlo, se non che le sue foglie sono fatte quasi come quelle

del cedro; ma non sono sì forti, essendo un pò più piccole. Qualche Autore non molto a proposito pretende, che il Bengivi si ritrovi in una spezie di buccia, e che si formi da un olio ispeffito dall'ardore del Sole.

Due sorte di Belgivino ci vengono portate, l'uno in lagrime o gocce, e l'altro in massa o pezzi grossi.

Il Belgivino in lagrime è rarissimo. Egli è di un giallo dorato al di sotto, bianco al di dentro, netto, chiaro, un pò trasparente, rigato di piccole vene rossiccie, facile ad acciaccarsi, senza gusto, ma di un'odore penetrantissimo ed aromatico. Dee tenere ancora certe macchie bianche, che paiono mandorle aperte, per lo che vien chiamato *Benzoinum amygdaloides*.

Il secondo vien chiamato dai Drogieri Francesi Bengivi *en sorte*, ed è il più conosciuto e più facile ad esser falsificato col mezzo di molte gomme impastate insieme. Per esser dunque di buona qualità dee esser netto, rilucente, facile a rompersi, di color gialliccio, o rossiccio con alcune macchie bianche come il primo, perch'essendo troppo nero, e di nessun'odore sarebbe di pessima qualità.

Il Belgivino in lagrime dee sempre preferirsi a quello in massa, ma per esser il primo molto raro, può sostituirsi in suo luogo il secondo scelto come si è detto.

Quello di questa seconda spezie migliore è quello che viene da un luogo dell'Isola di Sumatra, che chiamasi Baros sulla Costa Occidentale di quest'Isola un poco di qua dalla Linea. Appartiene questo agli Olandesi, i quali ne inviano in quan-

quantità di là nell'Indostan ai Gentili di que' luoghi, che ne consumano affaissimo nelle loro cirimonie della religione.

Contengono ambedue molto sale volatile ed olio.

Cavanfi dal Belgivino dei fiori bianchi, buoni per gli asmatici, ed un'olio che contiene una sorta di balsamo perfettissimo per le piaghe.

Il Bengivì è incisivo, penetrante, attenuante, proprio per le ulcere del polmone, per l'asma, per resistere al veleno, per fortificare il cervello, per nettare il viso dalle macchie, per resistere alla cancrena, per profumar l'aria ec. Fatto in polvere usasi nei rimedj ordinati per istarnutare, e in tutti i medicamenti cefalici tanto interni, quanto esterni.

Le preparazioni che si fanno del Bengivì sono: la tintura collo spirito di vino, e l' magistero. La dose è da sei fino a dieci grani disciolti in due dramme di acqua di cannella orzata, e quattr' oncie di acqua di papavero e di farfaro, alle quali bisognerà aggiugnere un'oncia di siroppo di malvavisco, di capelvenere od altra cosa simile. Deesi aver riguardo di non darne in dose troppo gagliarda, perchè l'abbondanza eccessiva del sal volatile che contiene il Bengivì, potrebbe accrescere la tosse. Per altro è sudorifico, e proprio contra la sciatica e i reumatismi. La dose del suo magistero non è che di uno scrupolo al più, e quella della sua tintura da mezza dramma fino ad una.

Il Bengivì di qualunque spezie egli sia paga in Francia la gabella di Entrata in ragione di 6 lire di quella moneta per ogni centolibbre di peso. Ma quando ivi capita

dal Levante, da Barbaria, dalla Persia e dall'Italia, è nel numero delle mercanzie, sopra le quali conforme al Decreto del Consiglio 15 Agosto 1685 dee pagare un 20 per 100 del proprio valore, e similmentefenza essersi fermato quando entra pel Porto di Roano.

In Venezia un Collo di Bengivì ad altro non monta che a dugento sole libbre sottili tanto per l'Entrata che per l'Uscita.

BENGUELA. Regno nella parte Occidentale dell'Africa, che si estende secondo alcuni Geografi dal Settentrione al Mezzogiorno lungo la Costa dal fiume Quansa o sia Coanza fino al Capo Negro. Questo non abbonda altro che di saline, che somministrano il bisogno ai paesi contigui; per altro è pieno di deserti o di boschi, e di fiere.

Tra queste ven'è una molto particolare, che chiamano *Abada*, della grossezza di un poledro di due anni con un corno nella nuca, ed un' altro in fronte. Quest' ultimo è unito, lungo due, tre, e anche quattro piedi, grosso abbasso come la gamba di un' uomo, ma puntito e piegato davanti. Quel della nuca è più schiacciato e più corto: il colore è nero, o di un' bruno carico al di fuori, ma la sua limatura è bianca. Questa bestia ha una testa non tanto lunga quanto quella di un cavallo, ma più piatta e più corta, col pelo più spesso e più aspro: la coda è simile alla bovina nella figura, ma men lunga. Tiene questa bestia i crini appunto come un cavallo, e i piedi fessi come quelli di cervo, ma più grossi, e finchè è giovane, il corno della fronte è diritto, ma a misura che va crescendo, si piega come i denti dell' Elefante.

Dico-

dicono, che quando questa bestia vuol bere, tuffa il corno nell' acqua, quasi per toglierne il veleno se ve ne fosse. Tuttochè sia veloce al corso, ciò non ostante non può schifare sempre i dardi e le frecce dei Negri che la perseguitano per avere il suo corno, che viene stimato un' ottimo contravveleno, benchè voglia-no, che faccia più effetto l' uno dell' altro secondo l' età in cui la bestia resta ammazzata. Per farne la prova i Portoghesi mettono la punta del corno medesimo sopra una tavola, e suspendono a dirittura al disopra di esso una spada, che venga a toccare il corno colla punta, e la guardia di essa sta attaccata ad un filo: quando il corno è buono, per conseguenza è duro, ed allora la spada benchè sforzata non può entrarvi, e non fa altro che raggirarsi d'intorno al suo centro, ma se non è buono, vi penetra. Fanno pure un cataplasma delle ossa di cotesto animale ridotte in polvere e mescolate con acqua, el' applicano sopra quella parte dove si sentono qualche doglia interna.

La Baia di Benguela è situata fra i fiumi di Caton-belle, e di Gubororo o sia S. Francesco, e si stende in larghezza da un' angolo all' altro per cinque e più miglia. Tiene un Castello circondato di palizzate, e con fosse attorniate da case, alle quali fanno ombra i limoni, gli aranci, i granati ed altri alberi fruttiferi del Paese.

BENIN. Città, Fiume, e Regno di Affrica nella Guinea. Il Regno ha preso il nome dalla sua Capitale, e il fiume anch' esso così chiamato è il più considerabile fra tutti quelli del Regno, dove si trovano come negli altri dei coccodrilli

Dizion. Univer. Tom. II.

e degl'ippopotami. La Città poi chiamata dagli Ollandesi *il Gran Benin* tiene otto leghe di giro compreso il Palazzo della Regina che occupa otto miglia. E' circondata da una parte di un muro di due piedi di altezza, formato da una doppia palizzata di alberi e fascine incrociate e fillate con creta, e dall' altra da un marasso, ch' estendendosi da un capo all' altro della muraglia, le serve di riparo. Ella è composta da 30 grandi strade molto dritte, larghissime, con moltissime altre piccole che l' attraversano, e le case vi sono bene disposte, di un solo piano però, e quelle de' Gentiluomini tengono certe gallerie interne e molte camere, le cui muraglie e pavimento sono di terra rossa. Il Palazzo Reale è alla parte destra della Città per uscire dalla porta di Goton, ed è una unione di fabbriche ferrate di muraglie, che occupa un grande spazio, per esservi molti appartamenti de' Ministri. Il Re di Benin mantiene un gran numero di donne, e talvolta anche più di mille, e quando vuole, chiudonsi in un feraglio quelle che hanno avuto seco commercio, dove vengono custodite dagli Eunuchi, ognuna in camere separate, ereditando il Successore il restante.

Questi si fa vedere in pubblico una volta all' anno, ed esce a cavallo cogli ornamenti Reali, seguito da 3 o 400 Gentiluomini con una truppa di suonatori, che parte lo precedono, e parte lo seguivano. La cavalcata si fa d' intorno al Palazzo senza molto allontanarsi, conducendo alcuni liopardi addomesticati, con molti nani e fordi, che servono di divertimento al Re; e per compiere la solennità strango-

Q lano,

fato il Re, che deputa alcuno de' suoi Uffiziali, e 20 o 30 Mercatanti per regolare la tratta. Dopo i primi complimenti vengono poste in mostra le mercanzie davanti questa spezie di Sensali o Commissio- narij, e se sono cose che sieno soliti di vedere, le prendono sul prezzo vecchio, ma se sono nuove, allora ne stabiliscono il mercato, e bene spesso passano dei mesi interi prima che si accordino.

Tutto questo Commercio si fa con molt'ordine e fedeltà, essendo permesso ai soli Mercatanti l'ingresso de' magazzini degli Europei, che viene proibito alle persone di guerra sotto le pene minacciate; cosa che fa che le Nazioni di Europa non abbiano Commercio con popoli così tranquilli, e se si vuol dire, così politici, non trovandosi presso loro nè oro, nè morfil, nè cuoio, nè gomma, nè cera, nè schiavi, che sono le mercanzie, per la tratta delle quali ben sovente si espongono le Nazioni di Europa fra Barbari, la maggior parte crudeli e senza fede.

BENIZEQUERI. Popoli dell'Africa nella Provincia di Habat o Regno di Fez, i quali prendono il nome da una montagna dove sogliono abitare.

Vi sono fra di essi quantità di Tessitori, e di Conciacuoij, che fanno un gran Commercio di tele e di cuoj; le altre mercanzie di cui fanno traffico, sono del mele, della cera e del bestiame. Tengono ogni Sabato un gran mercato nel principale dei lor Villaggi, ove si portano i Mercatanti di Fez, e di altri luoghi di Barbaria, particolarmente i Cristiani che vi fanno il traffico.

BER, detto altrimenti anche *Bor*.

Questo è una spezie di melo, ovvero un' albero grande che cresce nelle Indie carico di molte foglie, di fiori e di frutta. Ha le foglie rassomiglianti a quelle del melo, ma non son così rotonde, di color verde oscuro, e bianchiccio nell'estremità abbasso, pelose come quelle della salvia, di un gusto un poco astringente; i suoi fiori sono piccoli, bianchi, guerniti di cinque foglie senza verun'odore; le sue frutta tengono qualche somiglianza colle giuggiole; sono però più grate al gusto non maturando mai abbastanza.

Il frutto di questo albero che nasce in Balagate, viene stimato il migliore, e il suo gusto è un poco stitico.

Le foglie e il frutto del Ber sono astringenti, e proprie per fermare il corlo di ventre.

BERAMS. Grosse tela o fustagno tutto di fil di cotone, che viene dalle Indie Orientali, particolarmente da Surate. Vi sono dei Berami bianchi spinati, ed altri a righe di colore. I bianchi sono di 9 Alle la pezza di lunghezza, e sette ottavi di altezza, ed i rigati sono di 11 e mezzo di lunghezza, con tre quarti di Alla di altezza.

BERCHEROCTI, o BERCHEWITI. Peto di cui si servono in Arcangelo e in tutto lo Stato del Zar di Moscovia per pesare le mercanzie di gran peso o di gran volume, come sono le ceneri gravellate ec. Il Bercheroct pesa 400 libbre Moscovite, che fanno in circa 328 libbre di Parigi, e a peso nostro vengono ad essere 437 libbre ed oncie 4.

Q ij

BER-

BERGAMINA. Vacca così detta. v. *Vacca*.

BERGAMO. Nome che danno in Francia ad una grossa tappezzeria, che si fabbrica con diverse sorte di materie filate, come borra di seta, lana, cotone, canape, pelo di bue, di vacca e di capra. Questo propriamente è una tessitura di ogni sorta di filo, e quello della trama ordinariamente è di canape, che si lavora al telaio poco presso come la tela. Pretendono alcuni, che abbia ricevuto il nome di *Bergamo* dagli Abitatori di Bergamo come primi inventori. Roano ed Elbeuf Città della Provincia di Normandia ne somministrano una quantità considerabile di ogni sorta di colore; altri in forma di punto di Ungheria, ed altri a grandi righe cariche di fiori, di uccelli e di altri animali, altri a grandi e piccole righe unite, ed altri che si chiamano *Cina*, e *Scaglia*, perchè sono ripieni di lavori che imitano il punto della Cina e le scaglie di pesce: ed in particolare a Roano se ne fa di una sorta chiamata *Tortino*, a motivo che vi entra della lana torta. Se ne fanno ancora alcuni in Tolosa.

Le altezze più ordinarie sono di un'Alla e mezzo, di una e tre quarti, due Alle, e due Alle e mezzo, facendosene tuttavia alcuni di due Alle e tre quarti; ma questa altezza è poco comune, e non si lavorano che pei Mercatanti, che così le ricercano. Ve ne sono di fini, di mezzani, di grossi o comuni.

Una volta si faceva qualche spedizione di questi Bergami nei paesi stranieri, particolarmente dalla parte del Settentrione, ma al presente il consumo non si fa se non nel Regno, principalmente a Parigi; essen-

dovi pochi Artigiani o persone di bassa condizione della suddetta Città, che non voglia, fermandovisi, avere una camera fornita di questa tappezzeria.

Tiene ancora il nome della tappezzeria della strada di S. Denis o fia della Porta di Parigi, perchè se ne fa maggior spaccio in quella parte, che in tutte le altre di Parigi. Coloro che ne fanno traffico, sono i Venditori di merci, i Tappezzieri, e i Rigattieri, ma i primi solo le cavano direttamente dai luoghi ove si fabbricano. Evvene ancora a Turnay una specie, che si chiama *Bergamo alla Romana*, o *Bergamo di Francia*, e si fabbrica per fascie e cornici, delle quali si fanno delle tappezzerie più stimate di quelle di Roano e di Elbeuf. v. *Tappezzeria*.

BERGAMOTTO. Dicesi di una specie di pera morbida e sugosa, che si suol maturare nel mese di Ottobre, e dell'albero che la produce.

BERGERAC. La carta e il cuoio sono il Negozio principale di questo Paese. Le Fabbriche dell'una e dell'altro sono stabilite un quarto di lega lontano dalla Città. Vi sono pure varj Mercatanti di panni, i quali tutti spacciano le loro mercanzie lavorate in questo luogo ne' suoi contorni per lo più in Bourdeaux e in Anguleme.

BERGHELAN significa lo stesso che pietra Armenia. v. *Armenia pietra*.

BERGHEM. Città della Norvegia Capitale di una Provincia chiamata *Bergenhus*, e di tutto questo Regno, con un Porto spazioso, i cui Abitanti sono in parte originarj di Germania, che vi sono andati colle famiglie per lo Negozio, e parte Naturali del Paese coi Danesi, essendo

sendo questo Paese soggetto al Re di Danimarca. I vantaggi che il Re concede agli Stranieri per attrarne li, sono la cagione, per cui vi rechinò i viveri, che non sono prodotti dal Paese. Vi si caricano dei pesci seccati all'aria, dei ricchi pelli e dei legni di abete. Vi si porta del formento, della segala, della farina, del biscotto, della birra, del vino e dell'acquavite. Il pesce secco consiste in merluzzi e stocfis, facendosene la pescagione nel mese di Gennaio durante il freddo più rigido, e si espongono al vento, che li dissecca come un legno. Si pescano non solamente in pieno mare, ma ne' golfi, e ne' laghi, ne' quali l'acqua salza è meschiata colla dolce. I pescatori di Drontein e delle vicinanze spediscono a Berghen il pesce che hanno preso e disseccato o per conto loro, o per venderlo a' Mercatanti che ve lo fanno trasportare.

Evvi a Berghen un Banco chiamato il *Chiosiro*, e i Mercatanti che vi abitano, sono chiamati *Monaci*, quantunque non abbiano nè abito, nè regola, nè alcun'altro rapporto collo Stato Monastico, se non che non sono ammogliati.

BERGOMO. Città dello Stato Veneto nella Lombardia nel Bergamasco, di cui essa è la Capitale. Questa è una Piazza forte e una Città di Commercio, ed è situata sopra una piccola montagna al piede delle Alpi. Tiene cinque Sobborghi, ciascuno de' quali vale per una piccola Città.

Il suo Territorio è molto popolato e fertile, e viene innaffiato da molti fiumi, che discendono dalle Alpi, e che gli Abitanti dividono in una infinità di ruscelli per tutta la campagna, quando il bisogno ri-

Dizion. Univ. Tom. II.

cerca. Ciò serve per li disordini delle siccità, e mantiene la terra in una meravigliosa fertilità. Questa fecondità però non è uguale da per tutto, mentre le due principali Vallate, cioè la Brembana e la Seriana, così chiamate a motivo de' fiumi che le adacquano, sono povere e sterili; ciò non ostante gli Abitatori vi suppliscono colla fatica e coll'industria, facendo valere il loro ferro, le lane ed il bestame; e trasportando la terra, che fanno disporre in una maniera che aiuta la natura, vi raccolgono dei vini assai buoni. Le sete servono per lo Commercio di Bergamo a motivo della loro perfetta qualità, e delle stoffe che vi si fanno.

Abbonda di pietre questo Paese, facendosi delle macchine da molino, non meno che di marmo e di ferro. Vi sono ancora delle fabbriche di Tappezzerie di lana di tutti i colori, di tamine, di sete, di capicciuoie, di serandine, e di veli.

I prodotti sono grani, olio, lini, tele, cappelli, qualche confettura ed altro.

Le monete che corrono, sono dello stesso valore e peso di quelle di Venezia.

I pesi sono di due sorte, cioè il grosso ch'è di 30 oncie per libbra, e il peso sottile di oncie 12. Il peso sottile serve per le sete, cocciniglia, indaco, cera e per tutte le droghe. Il peso grosso è per le lane e per tutte le mercanzie grosse: cento libbre di peso sottile di Bergamo sono 110 sottili di Venezia, 59 di Parigi e di Amsterdam: ed una libbra di peso grosso di Bergamo è in Venezia oncie 20 e cinque sesti. Le misure poi della lana, braccia 100 di Bergamo sono in Venezia braccia

Q iij 100,

100, laddove poi braccia 94 a seta di Bergamo fanno in Venezia braccia 100. La fiera di S. Bartolomeo incomincia li 22 Agosto, e finisce li 24 del detto mese.

BERILLO. Pietra preziosa simile al cristallo. Cavasi questa da molte miniere delle Indie, come nell' Isola di Ceilan, nel Martaban, nel Pegù, in Cambaia, e se ne trovano ancora alle sponde dell' Eufrate.

Molte sono le spezie di questa pietra, e si contano fino a dieci, le più stimate fralle quali sono il *Berillo*, il *Crisoberillo*, e il *Crisoprasino*.

Il *Berillo* tiene un certo colore verdastro come l'acqua di mare, e perciò viene dai Latini chiamato *acqua marina*. Per dargli della vivacità bisogna tagliarlo a facciette, mentre il polimento non gli dà alcuno splendore in qualunque maniera sia lavorato.

Il *Crisoberillo* è più pallido e cedreno.

Il *Crisoprasino* ha un verde che lo domina.

Pensano alcuni, che il Berillo fosse il diamante degli Antichi. Certo è però, che molti Gioiellieri moderni e veratissimi in tal materia si sono qualche volta ingannati. Se ne trovano alle volte de' pezzi sì grossi, che possono servire per far dei bellissimi vasi, e se ne ritrovano in quantità a Cambaia, a Martaban, nel Pegù e nell' Isola di Ceilan.

Le proprietà e virtù di questa pietra erano molte e grandi secondo i Naturalisti o Filosofi dell' antichità. Credevano che facesse schifare le imboscate degli inimici, eccitasse il coraggio ne' cuori timidi, guarisse i mali di occhj e di stomaco;

ma al presente non si fa più conto di alcuna di queste dicerie, perchè non siamo più sì semplici nel credere, ch' ei possa avere tali ammirabili proprietà.

Il Voodvard nella sua *Distribuzione metodica dei Fossili*, ch' è al fine della sua *Storia naturale della Terra* mette il Berillo nel rango delle pietre di seconda spezie, seconda qualità, e numero 11 fra quelle di color fino e trasparente. Questo celebre Letterato Inglese dice, che il Berillo dei Lapidarj sia una spezie di corniuola fina, più trasparente dell' ordinaria, e di un color più carico; quello degli Antichi era tutto differente, mentre era piuttosto ceruleo e verdastro, che viene ad ellere probabilmente la stessa qualità di quello che noi comunemente chiamiamo *acqua marina*.

BERLIN. Capitale degli Stati di Brandeburgo o del Re di Prussia. Il suo Commercio principale si fa quasi tutto per Amburgo, e per questa strada ella riceve le mercanzie di Francia, di Olanda, e delle altre Nazioni, che fanno il Negozio di Allemagna per mare.

Le mercanzie tue proprie sono tutte le sorte di manifatture di oro, di argento e di seta.

Dei lavori di nastri ogni spezie, particolarmente di quelli di Francia e d' Inghilterra.

Dei panni ed altri drappi di lana.

Delle spezierie.

Delle droghe per la Medicina e per la Tintura.

Delle mussoline, e della battiste.

Delle tele di cotone dipinte.

Dei merletti d' oro, e d' argento, di seta, e di filo.

Le

Le mercanzie che se ne cavano, sono quantità di lavori di acciaio, degli specchj, dei quali i rifugiati di Francia portarono la fabbrica negli Stati del Re di Prussia, dell' azzurro di Prussia, e diverse manifatture curiose, che la maggior parte sono lavorate dai medesimi rifugiati.

Il valore delle monete si computa a Berlin sul piede degli Stuijvers o soldi di Olanda, di cui se ne danno 62 e mezzo per un Risdalero nuovo dalla Croce di Brandenburgo, che vale 25 per 100 di più della moneta ordinaria.

Lo Stuijver val un soldo e 2 denari e mezzo di Francia; così il Risdalero dalla Croce vale a Berlin della moneta stessa di Francia 3 lire e 15 soldi, e della nostra 9 lire e mezzo in circa.

Il Risdalero o Scudo ordinario circa 7 lire delle nostre, e nelle sue diminuzioni a proporzione.

Il Grosso vale 12 Fenini, e il Fenino 2 piccoli e mezzo a moneta di Francia.

I Negozianti di Francia, che debbono far delle rimesse o delle tratte di lettere di Cambio sopra Berlino, ricorrono ordinariamente ai loro Corrispondenti di Olanda mediante la provvigione; ma se vogliono rimettere a drittura, non fa d'uopo convenire di altro, che di tanto per ogni Scudo, e moltiplicar la somma degli Scudi per li grossi di Cambio: il prodotto diviso per 24 grossi darà la quantità dei Risdaleri ordinarij, o per 30 per avere dei Risdaleri dalla Croce da ricever a Berlin.

BERLINA. Spezie di carrozza. v. Carrozza.

BERNA. Città situata sul fiume

dell' Aara, ch'è navigabile fino al Regno, ma non si può per la sua rapidità rimontare, e i Battellieri vendono i loro battelli a Broug, o più basso per ritornarsene a piedi.

Per dar qualche idea del Commercio di Berna e del suo Cantone ch'è più esteso, non farà fuori di proposito far conoscere quanto questo Paese abbondi in grani, vini, pasture, saldi rocca e minere di ferro. Il Commercio dei cavalli e del bestiaime le procaccia molto danajo, e quello dei grani è uno dei principali.

I vini bianchi della Costa e della Vaud sono molto stimati. I Cantoni di Friburgo, e di Soleure ne fanno un gran consumo.

Quanto alle sue manifatture consistono in filati di fioretto, che occupano più di 4000 persone in tele di lino, e di canape di tutte le spezie, in basini, in tele di cotone per imprimere, in istoffe di seta, ed altre di seta e cotone, in fanelle di lana e bambagia, ed altre di bambagia e filo, in calzerette di seta, di lana, di cotone e di filo, in nastri di fioretto, e di filo, e in carta assai bella.

I fili di fioretto ritrovano lo smaltimento in Francia, in Germania, e negli Svizzeri; così pure le tele di lino, delle quali se ne fa una quantità prodigiosa, spacciandosi pure in Inghilterra, Spagna, ed America, e sono le più belle e migliori di tutto il Paese dei Grigioni, e la larghezza è di due terzi e sette ottavi di Alla di Francia, e le tovaglie, lenzuoli da letto hanno tutta la larghezza bisognevole. I basini imitano molto bene quelli di Olanda, e delle Fiandre: le tele

di bambagia sono di tre quarti, tirando 15 Alle di Francia, e sono proprie da stampare: se ne imprime in molte fabbriche tanto in Berna, quanto nel Cantone, ed il restò si vende per le Stamperie di tele di Ginevra, di Neufchatel, di Morat, e di Basilea.

I Mastri che lavorano calzette, cavano le lane da Lipsia, e le fanno filare a 2, 3 e 4 fili, e si vendono principalmente queste calzette in Italia, mentre la bellezza e bontà loro hanno posto in molta riputazione questa manifattura. Delle stoffe di seta poi che vi si fabbricano, lo spaccio maggiore si fa negli Svizzeri.

Le sue monete sono il Risdalero, ch'è del valore di 30 Batz comuni; il buon Gould 16 Batz e due Scelini comuni. Il Batz quattro Craitzer o due Scelini e mezzo. Riguardo poi alle misure vi vogliono 6 Alle di Berna per cinque di Olanda, di maniera che cento Alle di Berna fanno 82 e mezzo di Amsterdam, e 100 di Amsterdam 120 di Berna.

I pesi di Berna si ragguagliano in maniera, che 100 libbre facciano 106 e un quarto di Olanda a peso di marco, che corrisponde intorno a 190 libbre sottili di Venezia.

Vi sono stabilite delle carrozze pubbliche, che facilitano molto bene il Commercio ed i viaggi. Corrispondono elleno per la Francia a Lione, e per la Germania a Norimberga, cosicchè si può viaggiare in questa maniera comodamente in Francia, e Germania, e spedire dall'una e l'altra per gli Svizzeri ogni sorta di mercanzie, oro, argento, gioie ed altro con molta facilità, e ad un prezzo mediocre. Daremo

qui la regola di queste vetture e diligenze per la partenza e ritorno.

Partenza da Lione a Ginevra.

Sabbato mattina
si riposa a Rossiglione.
Domenica . . . a Seysel.
Lunedì a Ginevra.

Si parte da Ginevra.

Martedì a Mezzo
giorno si riposa a Rolle.
Mercoledì . . . a Mondovì.
Giovedì a Morat.
Venerdì all' ora
di pranzo . . . a Berna.
si riposa . . . a Veninga.
Sabbato in Arau.
Domenica . . . a Zurigo.
Lunedì a Sciafusa.
daddove partendosi,

Il Martedì si giugne a riposare . a Stocach.
Mercoledì . . . a Menghen.
Giovedì a Echingen.
Venerdì ad Ulma.
e lo stesso giorno si parte per
Augusta.

Sabbato si riposa a Heydenheim.
Domenica . . . a Nordlinga.
Lunedì a Guntzenhaufe.
Martedì a Norimberga.

Ritorno da Norimberga.

Domenica mattina per riposarsi a Guntzenhaufe.
Lunedì a Nordlinga.
Martedì a Heydenheim.
Mercoledì . . . ad Ulma.
Giovedì ad Echingen.
Venerdì a Menghen.
Sabbato a Stocach.

Do-

Domenica . . . a Sciafusa.
parte.

Martedì, e riposa a Zurigo.

Mercoledì ad Arrau.

Giovedì a Veninga.

Venerdì mattina a Berna.

e si parte.

Sabbato per ripo-

farfi a Paierno.

Domenica . . . a Losanna.

Lunedì a Ginevra.

Martedì a Seyffel.

Mercoledì . . . a Rossiglione.

Giovedì a Lione.

Deesi avvertire però, che i Viaggiatori hanno 30 libbre di fardelli franchi, e il rimanente ad un prezzo moderato.

BERNACLA. Sorta di oca o di anitra.

BERNAY e sue Dipendenze. La fabbrica dei Capperoni che vi è stabilita, dopo quella di Lisieux è la più considerabile della Normandia; il suo prodotto passa sovente il numero di 4000 pezze, e si sono veduti per lungo tempo più di cento telaj che lavoravano; vero è però, che ella da uno stato sì florido è un poco decaduta, e che nel 1693 non si sono numerati che 50 telaj, quantunque nell'anno precedente ne abbia avuto fino a 104; ma la cura che si prese il Consiglio di Commercio di sostenerla con molte Regolazioni, particolarmente con quella del 1716, pare che le abbia tornato a dare il suo primiero vigore.

I capperoni di Bernay hanno lo stesso spaccio che quelli di Lisieux, e vengono adoperati pegli usi stessi.

Vi marchia una parte delle sargie che vi si fanno a Vernevil, e quantità di capperoni, droghetti, e tiritene delle fabbriche vicine.

Le tele che si fanno a Bernay, passano per vere Brionne, e si vendono sotto questo nome. v. *Brionna*, come pure l'articolo generale delle tele, dove si parla di quelle di Normandia.

I cuoj acconciati che si apparecchiavano a Bernay, sono eccellenti, e si vendono quasi tutti a Parigi.

BERRETTA. Coprimento di testa fatto in varie maniere, e di materie diverse. v. *Berrettaio*.

Berretta alla Bernese. Così chiamano in Francia una qualità di berretta grande fatta per lo più di baracane buona per la pioggia: si attaccano loro le ali con alcuni bottoncini, e abbassata che sia l'ala davanti, vengono a formare una specie di elmo, e con quelle laterali coprono occorrendo le spalle. Han preso il nome dalla Provincia di Bearnia, dove furono inventate e si fabbricano: le migliori però si fanno in un Villaggio una lega distante dalla Città di Nay, i Mercatanti di cui ne fanno un negozio considerabile, tanto più che la maggior parte dei Contadini della Guienna e delle Provincie le usano.

Berrette di Marsiglia. Sono queste fabbricate di lana Marsigliense in quella Città, in Tolone, e in qualche altro luogo della Provenza, i Mercatanti di cui ne spediscono in Levante, particolarmente alle Smirne, e servono per li turbanti de' Turchi. Ve ne sono di fine e di ordinarie, e spedendosi in casse a tante dozzine per cassa, colà poi le vendono alla minuta. Sopra di esse avvolgono le tele di mussolina che fascia i loro turbanti.

Alla voce *Smirne* si parlerà del Negozio che colà vi fanno i Francesi.

Le

Le gabelle di Entrata delle Berrette di lana di ogni sorta in Francia sono conforme la tariffa del 1667 in ragione di L. 20 ogni cento libbre di peso; e per Uscita giusta la tariffa 1664 lire tre come le cose di merceria.

In Venezia le Berrette di ogni sorta o di lana o di bambagia al peso di libbre 200 sottili formano un Collo tanto per l'Uscita quanto per l'Entrata.

Berrettajo. Colui che vende, o che fabbrica e apparecchia berrette, calzette ed altri lavori di simil fatta.

In Venezia sono uniti cogli altri di Merceria, e pagano la loro tassa separata. Per essere di questo Corpo non hanno obbligo di far garzonato, e se pure lo fanno, lo fanno ad arbitrio del padrone, che ritrovando qualche giovane di abilità, lo tira appresso di se, e lo va esercitando finchè dopo cinque o sei anni veggendolo a proposito per la professione, lo ammette senz'altro obbligo di prova. Per altro fanno oltre le berrette, delle cuffie da donna, delle cravatte, delle stiolette ed altre galanterie per gli uomini e per le donne.

In Francia eranvi una volta due sorte di Berrettaj. I primi, chiamati dai loro Statuti *Berrettaj Almu-cieri Mitonnieri*, tenevano il quinto luogo fra i sei Corpi de' Mercatanti, e non avevano bottega in altro luogo che nella Città. I secondi erano i Berrettaj, che lavoravano berrette ad agucchia, od Operaj di calzette, ed altri lavori di simil sorta, che non abitavano, nè lavoravano che nei Sobborgi, così nominati perchè il loro mestiere era di lavorar solamente o far lavorare in o-

pere di gucchia, delle calzette, delle berrette, delle camisciuole ec. Chiamavansi ancora Berrettaj, Apparecchiatori, Gualchieri, ed Ordinatori, a motivo che erano quelli che solevano ordinariamente apprestare, accomodare ogni cosa, ed ordinare tutte le sorte di calzette, ed altri lavori proprj dei Berrettaj. Si parla altrove dei Berrettaj Almu-cieri Mitonnieri.

I Berrettaj ad agucchia che, come cade in acconcio di dire, non erano stabiliti che nei Sobborgi, particolarmente in quello di S. Marcello, chiamato volgarmente *S. Marceau*, che diede il suo nome a certe calzette fatte ad agucchia molto stimate, formavano allora una Comunità particolare di Operaj od Artigiani, che tenea dei Capi per conservar in buon essere i propri privilegi.

I loro Statuti che furono abrogati ed annullati dopo la riunione cogli Berrettaj della Città, di cui si parlerà nel seguito di questo articolo, erano dei 26 Agosto 1527, dati dal Governatore di S. Marcello, e confermati e rinnovati poscia li 7 Gennaio 1619 da quello di Santa Genoveffa.

Secondo questi Statuti non poteva alcuno esser ricevuto Maestro nella Comunità, se non avea fatto il garzonato di 4 anni, servito i Maestri in qualità di Giovane lo spazio pure di altri 2 anni, e fatta la prova, consistente in opere di agucchia, in berrette (anticamente chiamate *Cremyolles*) per uso degli uomini a tre fili di lana schietta fina, e un paio di calzette di stame alla maniera d' Inghilterra a 4 o 5 fili di fina lana di stame, e in accomodare ed apparecchiare il bisognevole pel follo.

Per

Per questi medesimi Statuti i figliuoli de' Mastri erano esenti dall' obbligo di far la prova, e bastava per essi l' aver lavorato appresso i Mastri.

Non si parla punto in questo luogo di una terza Comunità di Berrettaj stabilita parimenti a Parigi e nei suoi Sobborgi, non meno che in quantità di altre Città delle più considerabili della Francia, ch' è quella degli Operaj facitori di calzette a telaio; giudicandosi cosa più convenevole il favellarne all' articolo delle calzette a telaio, ove si diranno molte cose, la repetizione delle quali farebbe stata in questo luogo mal acconcia e stucchevole. *v. Calzette a telaio.*

Le frequenti contese che nascevano tra questi tre differenti Corpi e Comunità di Mercatanti e Lavoratori in materia del Commercio, fabbrica, preparazione e visita delle mercanzie spettanti ai Berrettaj tanto ad agucchia, quanto a telaio, hanno dato luogo ad un Decreto del Consiglio di Stato del Re in forma di Regolamento dato il dì 17 di Maggio 1701, di cui eccone l' estratto.

Essendo il Re nel suo Consiglio, e facendo giustizia sopra ogni cosa, e interpretando in quanto è necessario il Decreto del Consiglio dei 30 Marzo dell' anno 1700, con un Regolamento per la fabbrica delle calzette ed altri lavori a telaio ha ordinato ed ordina ciò che segue.

1. Potranno i Mastri Berrettaj ad agucchia dei Sobborgi di Parigi continuar secondo il possesso in cui sono, ed uso che hanno di vendere e spacciare delle calzette ed altri lavori proprj de' Berrettaj a te-

laio fatti dai Mastri della Comunità, dai Facitori di calzette a telaio in Parigi, o dai Particolari che abbiano avuto la permissione espressa, e Lettere di privilegio da S.M. per fare delle calzette ed altre manifatture spettanti ai Berrettaj a telaio in Parigi, e marchiate col marchio particolare dei detti Mastri facitori di calzette a telaio, o dei detti Particolari privilegiati.

2. Non potranno i detti Berrettaj ad agucchia dei Sobborgi di Parigi far fare nè direttamente nè indirettamente calzette ed altri lavori appartenenti ai Berrettaj a telaio da' Operaj, che non fossero Mastri, o non avessero alcun privilegio da S.M. sia che lavorassero questi nei luoghi privilegiati di Parigi, od altrove, nè dai Mastri di altre città e luoghi del Regno, in pena di confiscazione e di lire 300.

3. Non potranno pure i detti Berrettaj prendere, o far venire calzette, ed altri lavori a telaio delle altre Città e luoghi del Regno in pena di confiscazione delle mercanzie a telaio, che si troveranno presso ad essi senza il marchio di un Maestro, o di altro privilegiato Fabbri- cator di calzette a telaio in Parigi, in pena pure di 300 lire, e di tenere le loro botteghe serrate per lo spazio di tre mesi.

4. Sarà pure interdetto ai detti Berrettaj ad agucchia il tener appresso di se delle calzette ed altre merci da Berrettaj fatte a telaio, marchiate di marchio diverso da quello dei Mastri, o Privilegiati di Parigi sotto le pene soprammentovate, purchè le dette mercanzie non appartenessero ai Mercatanti Berrettaj, e non fossero state date da essi ai

Ber-

Berrettaj dei Sobborghi per esser foliate ed apparecchiate; e che queste mercanzie coi nomi dei Mercatanti od altri che le avranno date a follare o ad apparecchiare, non sieno scritte sul registro, che i detti Berrettaj dei Sobborghi debbono tenere in vigor della Sentenza del Sig. Luogotenente Generale della *Police* dei 10 Gennaio 1698.

5. I Berrettaj di Parigi potranno apparecchiare presso di se, o far apprestare dagl' altri Mercatanti del lor Corpo e Comunità le calzette ed altre merci simili del proprio Negozi.

6. I Lavoratori delle calzette a telaio potranno apparecchiare appresso di se e far apparecchiare dai Mastri della loro Comunità le calzette ed altri lavori della loro fabbrica.

7. I Berrettaj ad agucchia dei Sobborghi potranno follare ed apparecchiare le calzette ed altre mercanzie del loro Commercio, così pure le calzette ed altre mercanzie, che saranno date loro d' apparecchiare dai Mercatanti, e dagl' altri Fabbri- catori, delle quali dovranno tener un registro secondo la suddetta Sentenza dei 10 Gennaio 1698 a misura che le suddette mercanzie saranno date loro da apparecchiare.

8. Ed i più il suddetto Editto del Consiglio dei 30 Marzo 1700 contenente il Regolamento della fabbrica delle mercanzie dell' Arte de' Berrettaj a telaio, non meno che quello di 7 Agosto 1674 sopra il Commercio in Parigi delle mercanzie di berrette ad agucchia dovranno essere eseguiti secondo la loro forma e tenore.

9. I Mastri e Guardiani dei Berrettaj faranno almeno 4 visite all'

anno ai Berrettaj ad agucchia de i Sobborghi, e ai Mastri Fabbri- catori di calzette a telaio, non meno che agli altri Operaj che lavorano ne' luoghi privilegiati, assistiti da un Giurato della Comunità de' Berrettaj ad agucchia, e da uno della Comunità dei Mastri facitori di calzette a telaio, e dovranno mandare a questo effetto per far fermare le mercanzie di questa specie tanto ad agucchia, che a telaio gli stromenti inservienti all' apparecchio e follo delle calzette, che troveranno contravvenienti al presente Editto e a' suddetti Regolamenti, e farne il giudizio dinanzi il Luogotenente Generale della *Police*.

10. Potranno ancora i suddetti Mastri Guardiani far da per se delle visite straordinarie ai Mercatanti del Corpo loro, ai Mastri Berrettaj dei Sobborghi, ed agli Operaj secondo le riserfe che saranno date ad essi delle contravvenzioni che potessero commetterli contra il presente Decreto, e contra i sopraccennati Regolamenti, dopo averne però ottenuta la permissione dal Luogotenente Generale della *Police* per far le suddette visite straordinarie.

11. Non sarà permesso ai Capi di questa Comunità far soli alcuna visita ai Mastri Berrettaj ad agucchia dei Sobborghi, ma saranno obbligati di cercare uno de' Mastri e Guardiani Mercatanti Berrettaj ad accompagnarli in queste visite dopo averne ottenuta la licenza dal Luogotenente Generale della *Police*.

Dieci anni dopo questo Regolamento alcune nuove turbolenze insorsero fra il Corpo dei Mercatanti Berrettaj di Parigi, e quello dei Berrettaj Operaj ad agucchia dei Sobborghi.

Lodo-

Lodovico XIV avea ordinato con un suo Editto del mese di Dicembre 1678 la riunione di tutti i Corpi e Comunità delle Arti e Mestieri dei Sobborghi coi Corpi e Comunità della Città della qualità stessa. Il Regolamento del 1701 dimostra abbastanza, che fino allora gli Operaj ad agucchia non aveano pensato a riunirsi, e i Mercatanti Berrettaj dalla loro parte non aveano creduto esser nel caso di questa riunione; mentre la qualità loro di Mercatante, e la semplice qualità di Operajo non dava luogo di supporre, che questi ultimi potessero formare questa pretesione. Ciò nulla ostante i Berrettaj dei Sobborghi essendosi fatti intendere al Parlamento per questa riunione, e quelli della Città ricusando, uscì un' Editto dei 15 Febbraio 1714, con cui questa istanza fu portata al Consiglio del Re, acciocchè piacesse alla M. S. dichiarare la sua intenzione sopra l' esecuzione dell' Editto del 1678 per rapporto alla riunione ricercata e contestata.

In conseguenza di questo Decreto e sulle richieste rispettive delle parti uscì li 23 Febbraio 1716 un' Editto del Consiglio, che ordinò questa riunione, e ne regolò le condizioni; ciò non ostante a motivo delle difficoltà sopravvenute, l' esecuzione non fu piena ed intiera se non sul principio dell' anno 1718, in cui la maggior parte dei Mastri dei Sobborghi sono stati ricevuti Mastri della Città, o piuttosto che le due Comunità si sono riunite per non far che un solo Corpo de' Mercatanti Berrettaj.

Le condizioni di questa riunione in forma di Regolamento sono:

1. Che conforme all' Editto dell'

anno 1678 la Comunità dei Berrettaj de' Sobborghi dovrà essere estinta e soppressa, dovendo star unita al Corpo dei Mercatanti Berrettaj di Parigi.

2. Che i Mastri dei Sobborghi ricevuti avanti il Decreto del Parlamento del 1714 saranno tenuti e riputati Mercatanti Berrettaj di Parigi, con facoltà di tenervi bottega, e che godano essi, le loro vedove, e i loro figliuoli di tutti i dritti che appartengono ai Mercatanti Berrettaj della Città.

3. Che i figliuoli dei detti Mastri, il cui ricevimento è anteriore alla Data del suddetto Decreto, saranno ricevuti Mercatanti senza l' obbligo di altra prova, o aggravj maggiori dei figliuoli di quelli della Città.

4. Che i Garzoni e i Giovani, che hanno fatto il loro garzonato nei Sobborghi prima del detto tempo, saranno ammessi nei Corpi de' Mercatanti colle medesime condizioni che i Garzoni di questi ultimi.

5. Che i Mastri dei Sobborghi della qualità sopraddetta pagheranno nulladimeno ai Capi dei Corpi de' Mercatanti Berrettaj la somma di 50 lire facendovisi riunire.

6. Che col mezzo di questa riunione i pretesi Statuti della Comunità dei Sobborghi resteranno abrogati, e tutti i litigj soppressi fra i due Corpi senza poter esser seguitati sotto qualsivoglia pretesto.

7. Che i Mastri dei Sobborghi non avranno luogo coi Mercatanti della Città che dal giorno del nuovo giuramento che presteranno in conseguenza dell' accennata riunione.

8. Che i Mastri dei Sobborghi dopo il giuramento prestato della loro

loro riunione potranno esser eletti Capi come gli altri Mercatanti.

9. Che i Mastri dei Sobborghi così ricevuti faranno tenuti per loro parte e porzione a tutti i debiti del Corpo dei Mercatanti Berrettaj della Città, e reciprocamente il detto Corpo a tutti quelli della Comunità dei Sobborghi.

10. Che tutti gli effetti attivi di questa Comunità apparterranno al Corpo dei Mercatanti, al quale ella è riunita; e che in conseguenza tutti i mobili, argenteria ed ornamenti della sua Confraternità faranno rimessi nelle mani del Capo risponfabile dei detti Mercatanti con un'inventario fatto anticipatamente.

11. Che i Mastri Berrettaj dei Sobborghi ricevuti dopo i 15 febbrajo; Data del Decreto del Parlamento, non potranno esser ammessi nei Corpi dei Mercatanti Berrettaj se non pagheranno al Capo in Carica le somme che doveano pagare i Garzoni del Corpo, col dibattimento nulladimeno di ciò che loro sarà toccato per la Maestranza dei Sobborghi.

12. Finalmente viene soltanto permesso a quelli dei detti Mastri ricevuti dopo l'Editto, che ricuseranno di pagar la detta somma, come si è detto nell'Articolo precedente, di continuar a tener bottega, o magazzino nella Città se vi si sono stabiliti già, senza trasferirli; nè gli uni e gli altri formar potranno alcuna Comunità, elegger alcun Sindaco o Capo, fare alcun Garzone, nè ricever verun Mastro, ma solamente continuar a vendere e spacciare i lavori della lor fabbrica, fu i quali i Mastri e Capi dei Corpi de' Mercanti Berrettaj avran-

no nulladimeno il gius della visita e dell'ispezione.

Il Corpo dei Mercatanti Berrettaj della Città di Parigi, ch'era stato considerabilmente accresciuto nel 1716 coll'unione della Comunità dei Berrettaj ad agucchia dei Sobborghi, lo fu ancora molto più nel 1723 colla riunione della Comunità dei Mastri fabbricatori di calzette, e di altre manifatture a telaio.

Essendo il Re stato informato, che insorgevano giornalmente delle contese tra questi due Corpi, che intorbidavano ugualmente e l'uno e l'altro, e apportavano un pregiudizio considerabile al Pubblico col trascurare la perfezione dei lavori dell'arte de' Berrettaj, S. M. decise, che il mezzo più convenevole per rimediarsi fosse di farne la riunione nella maniera stessa che sette anni avanti avea ordinato quella dei Mastri Berrettaj ad agucchia dei Sobborghi e dei Mercatanti Berrettaj della Città.

Per ottenere il suo intento fu fatto incontanente soprassedere con un Decreto dei 18 Agosto 1722 il ricevimento dei Mastri, e l'elezione dei Capi Giurati della Comunità dei Fabbricatori a telaio, dopo il quale gli uni e gli altri avendo finiti i loro Memoriali rispettivi avanti i Commissarj del Consiglio per gli affari di Commercio, la detta riunione fu ordinata con un Decreto del Consiglio di Stato del Re dei 12 Aprile 1723 contenente otto articoli di Regolamento per assicurare e fissare lo stato delle nuove Comunità riunite.

Col primo di questi otto articoli ordina S. M. che i Mastri fabbricatori di calzette a telaio della Città e Sobborghi di Parigi faranno ed

abi-

abitano uniti ai Mercatanti Berrettaj della detta Città per non costituire in appresso che un solo e medesimo Corpo, col mezzo del quale la Comunità dei Mastri fabbricatori resterà estinta per sempre.

Permette il secondo articolo in conseguenza della detta unione ai Mercatanti Berrettaj di fabbricare e far fabbricare tutte le sorte di lavori dell'Arte de' Berrettaj a telaio, come i Fabbricatori, i quali di loro parte senza esser tenuti di prestar alcun giuramento ulteriore, potranno tener botteghe, magazzini, e fare il Commercio dell'Arte come fossero Mercatanti Berrettaj, colla facoltà agli uni e agli altri di fare dei Garzoni, e di trattenere dei Giovani senza distinzione veruna tanto per il Negoziato che per la Fabbrica.

Il terzo accorda alle vedove ed ai figliuoli dei Mastri fabbricatori tutti i dritti che appartenevano alle vedove ed ai figliuoli dei Mercatanti Berrettaj, fra i quali gli ultimi faranno ricevuti Mercatanti senza fare prova maggiore, nè pagar maggiori aggravj, che i figliuoli dei Mercatanti: e questo avrà parimenti luogo circa i Giovani.

Regola il quarto l'ordine e la sessione dei Mercatanti Berrettaj e dei Mastri fabbricatori riuniti, non meno che l'elezione dei Capi per l'avvenire, i quali Capi, compresi il Capo Generale, faranno ristretti al numero di sette, de' quali questo non meno che i due Capi vecchj faranno presi dal numero di quelli che saranno stati Guardiani, e che durante lo spazio di dieci anni solamente i quattro Capi giovani saranno scelti, cioè due fra i giovani Mercatanti originarij, e due fra i vecchj Fabbricatori riuniti.

Il quinto tratta dei debiti dei due Corpi e Comunità, ed ordina, che i Fabbricatori riuniti sieno tenuti per loro parte e porzione ai debiti dei Corpi dei Mercatanti Berrettaj, e reciprocamente i Mercatanti Berrettaj ai debiti della Comunità dei Mastri fabbricatori, di cui gli effetti attivi apparterranno ai Corpi de' Mercatanti Berrettaj.

Ordina il sesto, che tutti i mobili, argenteria ed ornamenti della Confraternità della detta Comunità vengano rimessi con inventario nelle mani del Capo risponsabile dei Corpi dei Mercatanti Fabbricatori.

Il settimo col mezzo di questa unione abroga gli Statuti dei Mastri fabbricatori, ma quanto alla direzione solamente, che sarà esercitata in avvenire secondo quelli dei Mercatanti Berrettaj; ed in ciò che concerne la fabbrica di tutte le sorte di lavori dell'Arte a telaio, i detti Statuti ed altri Regolamenti continueranno ad esser osservati ed eseguiti secondo la loro forma e tenore fin tanto che sarà in piacere a S. M. di accordar dei nuovi Statuti, che epiloghino in un solo e medesimo Regolamento le leggi del Negoziato e della Fabbrica.

Coll'ottavo finalmente ed ultimo articolo tutti i litigj tra i Corpi de' Mercatanti e la Comunità dei Fabbricatori saranno estinti e soppressi, senza che possano essere seguitati, o rinnovati in qualunque maniera, o sotto qualsivoglia pretesto.

Prima di lasciare questa materia aggiungeremo alcune cose appartenenti a quest'Arte di molta considerazione in Francia per darne tutti i lumi possibili, tratti dagli Sta-

tuti di essa fatti nel 1608 sotto il Regno di Enrico IV.

Secondo gli articoli terzo, decimo quarto e decimo settimo di questi Statuti medesimi, non può alcuno essere ricevuto nei Corpi dell'Arte, se non ha 25 anni almeno, e se non ha servito i Mercatanti Berrettaj per lo spazio di 5 anni dopo il Garzonato in qualità di Giovane, che fanno in tutto 30 anni, e se non ha fatto la prova.

Il Corpo dell'Arte de' Berrettaj ha le sue imprese particolari, che sono di azzurro con un tofone di argento, formontato con cinque naviglj pure d'argento, tre in testa, e due in punta. Vi ha pure la sua Confraternità stabilita nella Chiesa di S. Jacopo del Macello, ed ha per Protettore S. Fiacrio. Vuolsi che abbia preso per Protettor questo Santo, per esser stato figliuolo di un Re di Scozia, e perchè da questo Paese sono venuti i primi lavori fatti ad agucchia. Per altro questo Santo nel VII secolo vivea solitario nella Diocesi di Meaux, nè fu riconosciuto nella Chiesa con questo nome se non che 5 o 600 anni dopo la sua morte; e il più antico Autore che parli di esso, si è Ildevaro Vescovo di Meaux, che vivea sotto Carlo Calvo. Ne parla altresì il Surio facendone la vita tratta da un M. S. di Utrec, che pubblicò nel suo IV Tomo, e dopo di lui il Padre Mabillon nel Tomo II del suo Corpo intitolato *Acta Sancti Bened.*

Sonovi alla testa del Corpo dell'Arte dei Berrettaj sei Mastri e Capi, le cui funzioni sono di prender cura della *Police*, e di vegliare agli affari del Corpo. Tre di questi chiamansi Capi Vecchj, al maggiore de'

quali, ch'è il primo, si dà il nome di Primo o sia Guardiano Grande, e gli altri tre sono detti Capi Nuovi, avvertendo che non può venir eletto Guardiano Grande, che dopo esser stato Capo Nuovo.

Ogni anno in un dei giorni dopo S. Michele si fa nel Banco dell'Arte de' Berrettaj in presenza del Procuratore Reale del Castelletto e di uno Scrivano un'Assemblea Generale, ove vengono adunati tutti i vecchj Mercatanti del Corpo che hanno fatte tutte le cariche, e tutti gli altri che hanno sei anni di stabilimento.

In quest'Assemblea si fa l'elezione di due Capi, cioè di un Vecchio per la seconda volta, e di un Nuovo per la prima, e sicchè ne escono due, che sono il primo dei Capi Vecchj cioè a dire il Guardian Grande, e il più Vecchio dei tre Nuovi, e quello che fu il secondo dei tre Vecchj, diventa il primo, è quello ch'è stato il secondo dei tre Nuovi, diventa pure il primo dei tre Nuovi, e così successivamente di anno in anno, onde ciascun Capo sta 3 anni in carica.

Questa elezione si fa colla pluralità de' voti sulla nomina che fa il Ministro del Banco dei nomi di quelli che sono stati invitati, e ciò secondo l'ordine della tabella, e lo Scrivano riceve i voti.

I sei Capi in carica portano nelle cirimonie che riguardano il Corpo, la veste di panno nero a collare e a maniche pendenti, guernite e bordate di velluto nero, ch'è propriamente la veste Consolare.

Allorchè egli è necessario di far render conto ai Capi ch'escono di carica, si raguna un'Assemblea di vecchj, nella quale si nominano col-

la

la pluralità de' voti per esserne gli Ascoltatori o Esaminatori sei Vecchj che hanno passato per le cariche, e due Giovani che non le hanno esercitate, e l' rendimento dei conti si fa per mezzo di questi otto nominati senza la partecipazione di alcun Magistrato; cosa che fu regolata ancora con un' Editto del Parlamento.

Quando un Mercatante del Corpo dell'Arte de' Berrettaj, ch'è stato Capo, viene a morte, i quattro ultimi Capi esistenti attualmente in carica, che sono gli ultimi de' Vecchj ed i tre Nuovi, sono obbligati ad assistere alla sepoltura del defunto in veste, e di tenere ogni uno un dei lati della bara, che vien data dal Banco con sei torcie di cera, alle quali sono attaccate le arme dell'Arte.

E' stato ordinato con un Decreto del Consiglio del primo Agosto 1713, che tutte le mercanzie dell'Arte provenienti di fuori sieno portate alla Dogana di Parigi per esser visitate dall'Ispectore destinato.

Nel 1716 un'altro Decreto degli 8 Gennaio avea ingiunto a tutti i Vetturini, Cocchieri e Messaggeri di palesare ai Commessi delle Porte e dei Quartieri tutte le mercanzie di quest'Arte, di cui faranno carichi, e insieme i nomi dei Mercatanti, a' quali faranno esse indirizzate, coll'obbligo di prendere i passaporti dei detti Commessi per la Dogana: e faranno visitate dal suddetto Ispectore, e restituite ai detti Vetturini; il tutto sotto pena di confiscazione.

L'inosservanza di questi due Decreti avea dato luogo a un terzo Editto dato li 20 Novembre l'anno 1717, giusta il quale tutte le mer-

canzie dell'Arte senza distinzione tanto ad agucchia, che a telaio, doveano esser portate alla detta Dogana.

Ma questi tre Decreti continuando ad esser ugualmente mal eseguiti, particolarmente dalla parte dei Commessi delle Porte e Barriere, che ricusavano d'inviar alla Dogana i detti Vetturini e loro mercanzie dell'Arte de' Berrettaj sotto pretesto, che non erano essi pagati per questa nuova funzione, e che per altro era loro vietato l'addossarsi gl'interessi di alcune delle Comunità di Parigi, perciò:

S. M. per levar tutti questi pretesti, e per assicurar vieppiù la visita delle mercanzie dell'Arte alla Dogana di Parigi, daddove dipende in parte la perfezione delle fabbriche, sieno a telaio, sieno ad agucchia, ordina con un' ultimo Decreto dei 28 Agosto 1721 l' esecuzione dei tre altri, e in conseguenza

Primieramente: che i Commessi delle Porte e Barriere di Parigi sieno tenuti sotto pena d'interdizione per lo spazio di un mese, e di revocazione e castigo in caso che tornassero a fallare, d'inviare al Banco Generale della Dogana tutti i Mercatanti forastieri, Vetturini, Condottieri di cocchj e Messaggeri, ch'essi ritrovassero carichi di pacchetti, casse o balle di mercanzie dell'Arte de' Berrettaj tanto a telaio, quanto ad agucchia, di consegnar loro dei mandati; di far loro lasciare dei pegni proporzionati alla quantità delle mercanzie, di cui faranno carichi; come pure di farle condurre alla detta Dogana, quando potransi sospettare di frode.

In secondo luogo: poi comanda

R

che

che in caso che si ritrovassero dei Veturini, Mercatanti forastieri od altri che volessero far entrar le dette mercanzie senza darle in nota, sieno i detti Commessi tenuti di formare i loro processi verbali, ch'eglino rimetteranno colle dette mercanzie in 24 ore all'Ispectore, o al suo Aggiunto, il quale dopo averle visitate, ne darà notizia al Luogotenente Generale della *Police* per ordinare sopra di questo ciò che a lui spetterà.

Finalmente : che per render indenni i Commessi delle lor fatiche, ordina S.M. che appartenga ad essi il terzo delle mercanzie che entreranno di contrabbando, e di cui avranno essi procurata la confiscazione.

BERRY. Provincia della Francia, in cui i montoni e le lane costituiscono l'oggetto principale del suo Negozio. I grani, le minere di ferro, il canape, l'olio di noce, i vini ed i legni vi mantengono un buon traffico; ma la mancanza di fiumi navigabili la rende meno considerabile di quello potrebbe essere. Si è a dir vero proposto più volte di far lavorare il fiume di Auron per renderlo capace a trasportare nelle Provincie queste diverse mercanzie; ma questo progetto ed intrapresa così utile e per altro così facile, essendo stata proposta sotto Francesco I, e quasi risolta nel 1678 sotto Lodovico il Grande, restò arenata senza aver alcuna esecuzione.

Le lane di Berry sono assai buone, consumandosi nel Paese quelle d'inferior qualità, mentre le migliori e più fine sono annualmente comprate dai Mercatanti di Roano, cosa per cui i Fabbricatori di Berry non fanno che grossi panni chia-

mati *panni di Berry* assai buoni per la qualità loro, ma che possono servire solamente per abiti di soldati, di servitori, del popolo minuto, degli Artigiani della Città, o Abitatori di campagna.

Le altre stoffe di lana sono delle fargie grosse, dei droghetti, delle tiritene, ed alcuni pincignati, ma tutti assai mediocri e per la bellezza e per la bontà. Bourges, Idoudan, Chateauroux, Vierfon, Selles, Aubigny e Romorantin sono i luoghi, in cui sono stabilite le migliori manifatture di questa sorta di opere, fralle quali quella di Romorantin è la più stimata, e ne fornisce la maggior quantità. I panni che si fanno a Romorantin, sono alti cinque quarti di Alla o sieno intorno nove dei nostri, tutti fatti di lana del Paese. Alcuni però se ne fanno metà lana di Spagna, e metà della più fina di questa Provincia, ma questi sono solamente destinati per la tintura in iscarlatto. Le fargie sono spinate ed alte un braccio e tre quarti de' nostri, ed il consumo dei drappi di lana di Romorantin si fa a Parigi, Orleans, Picardia e Sciampagna.

Gli altri luoghi della fabbrica di lana di Berry sono il Bianco, S. Amant, la Chastres, Chastillon, Mehun, Aubigny, Dun-le-Roi, S. Benedetto di Sault, Bussamfois, Leuvroux, S. Savino, Sancerre, Linieres, Leret, la Chapelle-danguillon, Aisne-le-Chateau, S. Gautier, Ivry-le-Pré, Argenton, Neuvy-Saint-Sepulchre, Argent, Valensay, Baugy, Cinconet, Sancergues, les Aix, Blancfort ed Enrichemont.

Oltre tutto questo già detto di sopra sulla quantità delle lane fine,

ne, che la Provincia di Berry somministra a Roano per la fabbrica dei panni di Normandia, i Mercatanti di questa Città ne comperano ancora molte altre inferiori per le manifatture delle Tappezzerie di Bergamo. Quelle che vi restano poi, sono impiegate in berrette di ogni sorta, che si fabbricano nella Provincia, e particolarmente a Bourges, in cui se ne fa un numero considerabile, e la maggior parte nelle Provincie vicine, ed anche fino a Parigi. Si fanno alcune tele in Berry, ma solamente per l'uso del Paese. Il Negozio dell'olio di noce, e del ferro è considerabile, e i Mercatanti di Parigi che fanno l'uno o l'altro traffico, ne levano molto per la strada di Orleans. Il ferro di Berry è di buona qualità, ed è una delle Provincie, da cui la Francia ne cava in quantità.

BESSELLE chiamano gli Orefici un piccolo stromento per lo più di ottone fatto in forma di mollette da una parte, con una palla o piccolo cucchiaino dall'altra; di cui si servono per incassare le gioie nel castone, e per altri delicati lavori di questo mestiere.

Berselle chiamano ancora quelli che smaltano, una certa mollettina che adoperano per tirar lo smalto su i lavori di argento o d'oro. Ella è fatta di una sola verghetta di ferro, che si piega e si riduce in forma di molle, di cui ambe l'estremità sono piatte ed un poco puntite.

BERTOELLE. v. Gangheri.

BERTOVELLA. Sorta di stromento da pescare o uccellare che abbia il ritroso.

BERTUCCIA e BERTUCCIO. Simia, animal già noto.

BERUSA. Stofa di cui se ne fa qualche negozio a Lione. Per la tariffa della Dogana di questa Città le Berule pagano cinque soldi di quella moneta ogni pezza per la vecchia gabella, e un soldo e sei piccoli per la nuova.

BESANZONE. Città Capitale della Franca Contea. I pesi di questo luogo sono uguali a quelli di Parigi. La sua misura per li grani pesa 36 libbre a peso di marco, onde 20 di queste misure fanno tre *sepiers* di Parigi. Il piede geometrico si è di 11 oncie, 5 linee del piede Reale.

BESISTAN. Così chiamano in Costantinopoli, Andrinopoli, e in molte altre Città ancora principali dello Stato del Gran Signore i luoghi dove i Mercatanti tengono le loro botteghe, e mettono in mostra le loro mercanzie.

Ciascuna spezie di Mercatanti tiene il suo proprio, cioè tutti quelli che lavorano di una cosa stessa. Queste sono per ordinario una sorta di gallerie a volta, le cui porte si chiudono ogni sera. Alle volte i Custodi e Guardiani di questi Besistani si obbligano a render conto delle mercanzie per una mancia assai tenue, che ogni Bottegaio loro dee contribuire.

In Costantinopoli vi sono due Besistani, cioè il vecchio, e il nuovo.

Il vecchio fu fabbricato nel 1461 sotto il Regno di Maometto II. Contiene questo poche merci fine. Vi si vendono delle armi e degli arnesi da cavallo molto ordinari: ve ne sono però che ne tengono di quegli arricchiti d'oro e d'argento, e gioiellati.

Il nuovo è destinato per qualunque sorta di mercanzie, nulla ostante non vi si vendono che cose le più ricche e le più belle, come manifatture da Orefici, delle pelli, delle vesti, dei tappeti, delle stoffe d'oro, d'argento, di seta, e di pelo di capra: vi si ritrovano ancora dei Gioiellieri, come pure di quelli che tengono delle porcellane di qualunque sorta.

Questo ultimo che si chiama ancora gran Besistan, è fabbricato in forma rotonda, tutto di pietre vive. Tiene egli quattro porte, che non istanno aperte che il giorno. La notte vi mantengono dei Guardiani per sicurezza delle loro botteghe, ed ogni Corpo di Comunità tiene il suo luogo assegnato, fuor di cui alcuno non può vendere, ne esporre in vendita la stessa sorta di mercanzie. In questo Besistan i Mercatanti Francesi, Inglesi ed Olandesi tengono le loro botteghe di drapperia.

Le merci di qualunque spezie sono sicurissime in questo luogo, le porte del quale vengono ferrate a buon'ora. Que' Mercatanti Turchi che vi tengono delle botteghe, vanno a dormire a casa sua nella Città. Circa poi i Bottegaj Cristiani, e Giudei si ritirano di là dall'acqua a Pera, e ritornano il giorno dietro di buon mattino. v. *Bazar*.

I Besistani di Andrinopoli sono pure bellissimi, sopra tutti quello ove si vedono le stoffe e drappi, e quello ancora ove sono le botteghe de' Calzolaj.

BESON. Misura di liquidi, di cui si servono in qualche luogo della Germania, principalmente in Argen-

tina. Dodici Beson fanno un Jè, e otto Masse un Beson.

BESORCH. Moneta di stagno o di metallo di lega, che ha corso in Ormuz quasi come i Liardi di Francia. Dieci Besorchì vagliono un Pays, 4 Pays un Sudis, 10 Pays un Chay, che vale 4 soldi di Olanda, 20 Pays un Mamudo ovvero 8 soldi di Francia, 2 Mamudi un Abbalsi o 16 soldi di Francia, 25 Pays un Larin, 5 Larini un Reale o Risdalero, e 100 Mamudi un Toman.

Si conta in Tomani ad Ormuz, come si fa in Olanda per lire de' grossi.

BESTIA. Si dice in generale di tutti gli animali privi di ragione, e intermine di Commercio di tutti i quadrupedi, che servono per portar a vettura sopra il dorso i fardelli e le mercanzie, onde si chiamano bestie da carica, e bestie da soma per distinguerle da quelle che sono destinate a tirare.

Le bestie da soma che si adoperano d'ordinario, sono gli elefanti, i dromedarj, i cammelli, i cavalli, i muli, gli asini, le vigogne e le pecore del Messico e del Perù.

Sonovi ancora alcuni luoghi delle Coste dell'Africa, nei quali si adoperano dei buoi, come pure degli alani o sieno grossi cani, che s'impiegano a questo uso come si vede nella Fiandra e in altri luoghi. Si possono vedere in questo Dizionario gli articoli, ne quali si parla di questi animali riguardo al Commercio.

BESTIA ME. Con questa parola s'intendono i quadrupedi che servono al lavoro, e al nodrimento dell'uomo. Si distinguono in bestie da corna, e in bestie da lana: le bestie da corna sono

sono i buoi e le vacche, e le bestie da lana sono i montoni e le pecore, alle quali unir si possono le capre. Parleremo in questo articolo del vantaggio che si può cavare dal bestiaame per aumentare le proprie rendite, e per accrescere le ricchezze, lasciando molte altre notizie alle voci particolari.

Sonovi delle pecore che producono due agnelli all'anno col doppio di lana dell'ordinario, com'ezian- dio delle vacche che danno latte e butirro più delle altre; e in alcuni paesi magri vi sono delle capre abbondevoli in latte, e di un pelo fino e buono per fare dei ciambellotti, ma di ognuna di queste spezie veggansi le voci loro proprie.

Per dire in quest'articolo solamente la maniera in generale di ben allevare il bestiaame, e di ben mantenerlo nel Verno e a buon prezzo, basterà l'asserire, che il segreto principale per averne di grande, bello e di bella razza consiste nel ben nodrire ed allevare i nascenti; poichè la bellezza di un'albero dipende dal semenzaio, e dal ben piantarlo.

Quanto agli agnelli che nascono nel Verno, siccome le madri allora sogliono aver poco latte, e se ne fanno due, per ordinario o patiscono, o muoiono, così per rimediarvi daremo ora alcuni mezzi, che si potranno adattare alla natura del paese in cui si ritrova il gregge.

Lascieremo a parte il fieno come quello ch'è il suo nodrimento ordinario, ma diremo bensì, che se non si avesse abbondanza di esso, si può supplire alla mancanza con quel che siamo ora per esporre; e suppliraffi in maniera che un tal cibo riuscirà al gregge più confacevole del fieno

Dizion. Univer. Tom. II.

stesso, e sarà produrre tanto latte quanto nel tempo de' pascoli. Questo consiste in certe rape e navoni, che si seminano nel Luglio, cavan- dolo di terra ai primi freddi, e che si tritano minutamente, dandone ad ogni pecora lattante un cappello pieno.

Queste rape si seminano in terreni leggieri, e i navoni in pesanti ed umidi, ed in tal guisa si possono avere in ogni luogo l'une e gli altri, e per conservarle se fossero in molta quantità, daremo la maniera più abbasso. Aggiungeremo solo, che si possono seminare dopo i primi orzi, e così aver due raccolte in un'anno, avvertendo però di far bene lavorare il terreno, e renderlo minuto con un rastrello al possibile,

Evvi un'altro mezzo per nodrir le pecore durante il Verno, e far loro avere abbondanza di latte; e questo nodrimento nasce nelle terre più magre, nelle pianure disabitate e sterili. Viene prodotto dalla terra senza che si semini un certo giunco marino, che si chiama in alcune Provincie *Lande*: porta quest'erba un certo fior giallo, e comincia a fiorire nel rigore del Verno. Si prendono dunque le punte più tenere di esse, si pelano, e sene dà ad ogni pecora madre o gravida una brancata. Questo è buono per ogni sorta di animali, cioè cavalli, poledri, buoi, vacche ec.

Questo giunco marino dunque sarà ben migliore, delicato e nodritivo, ed eziandio sarà valevole come l'erba medica, se però si seminerà in buon terreno. Durerà poi otto o dieci anni, ed un giugero di terra seminata di questa semenza varrà per due giugeri di prato.

Per averne, bisogna prima farne

R iiij racco-

raccogliere da' fanciulli la semenza quando è matura, e per essere assai minuta, basterà una misura che contenga sette in otto libbre per seminarne due campi de' nostri; e per farlo ugualmente, farà d'uopo eseguirne questa operazione nella guisa che diremo delle rape e dei navoni sul principio della Primavera.

Ma per avere degli agnelli assai belli con poca spesa, e con questo mezzo nodrire una bella razza di pecore e di montoni, il profitto de' quali sia maggiore di qualunque altra, fu sperimentato non esservi cosa più nodritiva quanto i piselli. Bisogna farli cuocere in guisa che non si riducano in pasta, e metterli nel latte di vacca o di capra, e dando agli agnelli questo cibo, si lascieranno mangiar e bere quanto vorranno, mentre approfittandosene, si venderanno poi al doppio. Per accostumarli a mangiar questi piselli, e a bere il latte, deeli far nella guisa che si costuma coi cagnolini: metterlo nella bocca loro, e colle dita avvezzarli a bere.

Se poi il paese avesse poca paglia per far lo stame alle pecore, si potrà farne loro di ginestro o sia tamarisco, dove ve n'è; e se il terreno non ne produce, bisognerà felciare le loro stalle in guisa, che abbiano qualche pendio per iscolare le urine.

Per guarire le malattie loro, siccome riesce meglio prima impedirne il male, di quello sia risanarlo quando è venuto, così non vi è cosa migliore, quanto porre del sale in un sacchetto appeso nella stalla, ed esse entrando non mancheranno ad una ad una di andarlo lambendo, contraffegno che loro riesce buono per l'istinto naturale che tengono gli

animali tutti di andar in traccia di ciò che ad essi riesce più confacevole, e di guardarsi da ciò ch'è ad essi contrario. Nè sarà questa una spesa troppo gravosa, non potendo costare che 7, 8 libbre di sale all'anno.

Ammalate che sieno le pecore, ognuno sa che separar si debbono sul fatto; ma daremo adesso un rimedio assai buono posto in uso che non è gran tempo, e che la speranza ha fatto conoscere che riesce giovevole non solo per le pecore, ma eziandio per ogni altra sorta di animali, come capre, vacche, cani, cavalli ec. Questo è un vino emetico: nè si dica, che questo ammazzi le bestie e persone, giacchè la speranza ha più forza di tutte le ragioni; e se taluno avesse questo timore, può farne la prova sopra una o due solamente.

Per fare questa medicatura con poca spesa, prendasi una libbra di antimonio, ed una di nitro polverizzate insieme; mettavisi il fuoco in vaso di ferro o di altro metallo, e terminato che avranno di bollire, vi si gatti sopra dell'acqua o del vino, e lavando bene il tutto resterà una certa materia come vetro fissa ed oscura, che dicesi *segato di antimonio*. Quando non si volesse aver questa fatica, ritroverassi di questo *segato* preparato appresso gli Speziali. Piglisi dunque un'oncia di esso, e involto in una pezza si ponga a molle in due libbre e mezzo di vino, preferendo sempre il bianco al nero, aggiugnendovi otto dramme di senna, potendovisi, volendo, porre ancora del zucchero, della noce moscata, ed altre spezie calde.

Le malattie degli animali che passano, provengono da freddo ed umi-

umido, ond' è che si può fare in ognuna delle maniere ora dette; e lasciata ogni cosa in infusione 24 ore, o pure fatta bollire per lo spazio di 3 o 4 *miserere*, si adopera dando una mezza foglietta di questo vino ad ogni pecora o animale piccolo, ed altrettanta, vale a dire due libbre e mezzo ai grandi, come sono le vacche e i cavalli.

Quanto sia poi al montone, dialegli l'ovente del pane, dell'avena, della semenza di canape, ch' è la migliore per essere più calda, e i parti da esso generati riusciranno più robusti, più grandi e di più bella razza, ed esso sarà più atto alla moltiplicazione.

Passando poi alle vacche, che noi diciam *Bergamine* e *Burline*, daremo la maniera di allevarle con poca spesa, principalmente nel Verno, e di farle abondevoli di latte. Per mantenerle prima nella State, bisogna avere un' avvertenza, che quando l' erba è troppo vecchia riesce troppo dura e poco sugosa, ond' è che l' animale non ne mangia troppo volentieri, e dall' altra parte non essendo bastevolmente matura, riesce troppo tenera, e non avendo sostanza a sufficienza non fa che passare senza nodrire, e gli animali ne mangiano due o tre volte di più di quello sia quando è matura, senza coglierne alcun vantaggio. In oltre il bestiaame ama la mutazione di pascolo, come l' uomo il cambiamento delle vivande, e ne' gran pascoli la metà dell' erba si perde, mentr' essi si portano alla più tenera, lasciando la più dura, che si secca e si perde, perchè la pestano co' piedi; e ne' luoghi delicati la mangiano così a raso terra, e la tengono sempre così bassa, che poco

può crescere, e bisogna che resti sempre in uno stato medesimo.

Un particolare dunque se può, e se il luogo lo permette, dee dividere i suoi pascoli a proporzione del numero del bestiaame che tiene, lasciandolo 3 o 4 giorni in un luogo solamente, perchè allora l'erba spunta più presto e più forte di quello sia quando viene pascolata e pestata sotto i piedi, oltre di che si lascia maturare quanto si vuole, e riesce di maggior vantaggio al padrone, e due campi di terreno così divisi e compartiti varranno quanto tre non divisi. La maniera di fare questa divisione con poca spesa è la seguente: in una terra che arare si possa, si farà con poco, facendo arare la terra, e poi dietro al carro si fanno andare alcuni uomini con pale di legno larghe e ferrate nell' estremità, i quali alzino la terra con esse, venendo a formare tutto intorno al terreno una specie di trincea, sulla quale si piantano degli arbuti o spini, che servir possono anche per far qualche legno da fuoco; e in tal guisa gli animali per lo solco e incavatura fatta dall' aratura e dal piccolo argine vengono impediti di passare da un luogo all' altro, e volendo ridurre il luogo allo stato primiero, il terreno facilmente si appiana.

Se poi questi pascoli fossero in un luogo umido, dove difficilmente e con fatica si possa arare, fanno si le separazioni con siepi di salici o di altro legno bianco, e l' primo anno si guardano dal bestiaame, e al secondo per impedire che non vi si vada a stropicciare, e con ciò le faccia morire, si piantano nel mezzo del pascolo 5 o 6 travicelli, ai quali le bestie anderanno volentieri

a stropicciarvisi, servendo questi ad essedi striglia che le gratta più forte, che un falice di fresco piantato, che non ha punto di resistenza. Nel calore della State, s'è possibile, si debbono porre le mandre all'ombra, e le vacche da latte da se medesime abbandonano la pastura per portarvisi, contrassegno che questa riesca loro talvolta meglio del pascere: se si lasciano crescere le siepi di falice e di legno bianco, queste formano ombra, e quando non vi sia questo comodo, bisogna condurle nella stalla nelle ore che il Sole è più cocente.

Per lo mantenimento del Verno, ch'è il più dispendioso, ne daremo adesso tre forte, e a buon prezzo, per scegliere quello che sarà più adattato al sito ed al clima.

Abbiam già parlato di sopra delle rape, dei navoni, e del giunco marino, e le prime si sa, che allignano in terreni leggeri, calidi, e che vengono alla grossezza anche di un braccio. I secondi in terreni pesanti ed umidi, e in Francia, particolarmente nella Bretagna ve ne sono fino al peso di 15 e 20 libbre; e'l giunco marino viene per tutto, anche ne' terreni sterili, riuscendo però meglio ne' terreni più freddi che caldi: ed abbiám detto ancora, che queste tre cose riescano meglio al bestiame del fieno, che le ingrassa di più, e che le vacche fanno più latte, contrassegno che tengono maggior fugo e sostanza.

Si seminano queste rape e navoni nel mese di Luglio nel Plenilunio, o nel calar della Luna, diventando più grosse, avendo cura principalmente che il tempo sia un pò umido; e tre libbre e mezzo in

circa di semenza bastano per seminare un giugero di terra, per esser essa molto minuta. Per seminarla ugualmente prendasi della sabbia, della quale si faccia uno strato in un tinuzzo, sopra cui si spargerà la semenza ben chiara, e poscia si seguita strato sopra strato finchè tutta la semenza resterà meschiata; e per farla prestamente germogliare, si potrà sopra essa sabbia gettare un secchio o due di acqua, tenendo il tutto così pronto per quando viene il tempo di pioggia, seminando questa sabbia come si fa delle biade; e dopo averla seminata si erpicherà la terra con un piccolo erpice rovesciato, con un fascio di spine attaccato per coprir la semenza solamente con un poco di terra polverizzata.

Queste rape e navoni ricercano una terra leggera e minuta. Evvi però una specie di erpice, ch'è propria a questo affare, e con questo stesso mezzo il terreno porta due raccolte in un'anno, mentre si seminano i primi orzi avanti il Verno, e si tagliano sulla fine di Giugno, o sul principio di Luglio. Ora dando il fuoco alla paglia o biada rimastavi, si avrà di nuovo il terreno, mentre essendo la stagione assai calda, il Sole lo indurisce se non è prontamente lavorato, e l'aratro con fatica vi potrebbe entrare. Fatto questo, si erpica la terra con un grosso e pesante erpice, che la rompe e la rende minuta come quella da seminare le lattughe, e così preparata si può aspettare a seminare le rape, allorchè si ha speranza di pioggia.

Per far ingrossir queste rape o navoni sul principio di Ottobre, si potrà rotolarvi sopra un barile pieno di

no di acqua per pestarne le foglie, e farne così ingrossir la radice; osservando che quando le foglie cominciano a divenir gialle, è segno che sono nella loro maturità, e che non s'ingrossiscono più, cosa che succede nel Novembre, in cui si cavano di terra prima dei ghiacci, e allora se ne tagliano le foglie, acciocchè non possano riscaldarsi, e si mettono al coperto dalla pioggia, che le farebbe putrefare, e conservandole bene durano fino all'Aprile.

Per fare una loggia propria a conservarle, si potranno piantare quattro bastoni vicino alla casa al di fuori, e maggior numero ancora a proporzione della quantità dei navoni, e allo 'ncontro di essi bastoni si attaccheranno dei graticci, che servano come di una specie di muraglia, e al di sopra si potrà coprire di pertiche con della paglia in piramide per servire di tetto, e guardare l'interno dalla pioggia. Con una scala vi si gettano dentro le rape e i navoni senza le foglie, per le quali riscaldandosi si putrefarebbono, e riesce ancor buono per impedire questa putrefazione, che l'aria e il vento entri in questa loggia, e che nell'alto vi sia un poco di vuoto, osservando ancora che i bastoni dei graticci che formano la muraglia, sieno un pò larghi, acciocchè il vento vi passi.

Queste radici sono soggette a riscaldarsi nei luoghi, nei quali l'aria e il vento non passi con libertà; quindi è che per rimediarvi in moltissimi sono state inventate queste loggie, nelle quali meglio si conservano. Nel basso della loggia si fa una porticella, per cui si cavano per non aver la briga di salire per una scala per prenderle; e in questa ma-

niera prendendole dal basso, andranno cadendo a proporzione che si caveranno fuori. Si danno principalmente questi navoni alle vacche latranti, alle pecore ed alle capre, lavandole prima e tagliandole in pezzi crude o cotte che sieno, ma le cotte sono migliori e le ingrassano più.

Rimedi che servono contra le malattie del bestiame.

Nelle differenti osservazioni fatte nell'aprire i corpi degli animali malati o morti, si è ritrovata bene spesso una certa infiammazione nelle budella con disposizione di cancrena. Il fondamento ulcerato e sparso di pustule di color violetto e livido, il polmone mal affetto e coperto di piccole vesciche ripiene di una serosità rossiccia, il fegato indurito da scirri, e la vescica del fiele tipiena di una bile combusta simile alla feccia del caffè, il sangue meschiato di un'umore lattiginoso, che altro non è che il latte stesso soppresso e sviato dalle strade ordinarie, ch'è obbligato a scorrere e stravasare ne' condotti e riserbatoj del sangue. Si sono pure osservate alcune pustule fralla carne e la pelle, che si possono paragonare ad un piccolo vaiuolo, e in alcuni altri si è ritrovata solamente una piccola alterazione nella sostanza del celabro, e in altri una cancrena sparfa per tutta la massa del sangue. Si sono pure osservati su i corpi delle bestie esteriormente certi tumori o pustule scabbiose della grossezza di una noce. Sovente sul fianco uno ne comparisce, che va insensibilmente aumentandosi, e si comunica alle parti basse, che s'ingrossiscono molto. Questo tumore è duro e nero, e non

e non contiene alcuna marcia, e rassomiglia ai carboni che vengono agli uomini nelle malattie contagiose. I vasi vicini si gonfiano in un momento in guisa che divengono duri e tesi come le corde, e dai Contadini questo tumore vien chiamato *carbone*. Allorch' esso comparisce nel petto, e ne' luoghi più vicini alla testa, l'animale muore così presto, che non vi è tempo di poterlo soccorrere, ed ancorchè se gli dessero dei rimedj, riuscirebbono di ordinario inutili.

Accade ancora, che le bestie sono attaccate da una specie di vaiuolo molto maligno, e particolarmente le pecore. Questa malattia comincia da un calor eccessivo, seguito da alterazione, movimenti violenti, e dibattimento de' fianchi, e finalmente dalla enfiagione di tutta la pelle, che diventa nera o violetta, e coperta di pustule. Evvi un'altra malattia dannosissima, alla quale i buoi e le vacche sono più soggette delle altre bestie, che comincia da un peso di capo, mancamento e debolezza da non potersi reggere in piedi; si osserva nel corpo loro un tremor universale seguito quasi sempre da un calor eccessivo, alterazione, dibattimento di fianchi, ed altri sintomi differenti da quelli che si veggono nel vaiuolo. Alle volte il latte delle vacche si secca, ed esce loro dagli occhj e dalle narici una serosità viscosa, corrosiva, e spesso frammischiata di sangue; dimostrano aver freddo esteriormente, ed interiormente assai caldo, e finalmente se questo umore che va colando, si sopprime, muoiono in un tratto e dalla difficoltà del respiro, dal rantolo e dalla tosse. Questa malattia si chiama *catarro*.

Evvi una malattia contagiosa, che fa morire una gran quantità di bestiame, e che si manifesta mediante una pustula; e finalmente gli animali sono soggetti al flusso di sangue, e il dianostico di questa malattia comparisce quando non possono evacuare se non con fatica, di maniera che si debbano purgare con una decozione di foglie di malva, e di malvavisco.

Rimedj per le differenti malattie del bestiame.

Vi sono degli anni alle bestie così fatali, che sono attaccate da malattie contagiose, per le quali ne muore un numero grande. Questa sorta di malattie d'ordinario attacca la massa del sangue guastandola e corrompendola intieramente, e introducendo nel sugo nervoso un fermento composto di un veleno acido, impedisce ai liquori lo scorrere al solito, e li ferma ne vasi; cosicchè le secrezioni non si possono fare che con difficoltà. Un tal fermento acido ha due cagioni principali, cioè la corruzione dell'aria, e la mala qualità del nodrimento; contra le quali esporremo due sorte di rimedj, gli uni de' quali sono preservativi, gli altri curativi. La massima generale e approvata da ognuno si è di prevenire le malattie, e di opporsi per quanto è possibile a' loro progressi; che però è necessario vedere quali sieno i rimedj, che possono preservar il bestiame da quelle malattie, da cui viene minacciato.

Fa d'uopo visitarli prima due o tre volte al giorno, tenere le stalle loro ben nette, e profumarle quando sono alla pastura con incenso, coccole, o legno di ginepro, polve-

re

re da cannone, zolfo, pece ed altre simili droghe, passando più volte al giorno questo profumo per tutti i luoghi della stalla, tenendo le porte e finestre ben chiuse, non apprendole che poco prima che vi entrino le bestie affin di lasciar un pò svanire l'odore, che potrebbe danneggiarle nel capo, o renderle feroci. Riuscirebbe bene appicciar del fuoco all'intorno per purificar l'aria esteriore; e se non si avessero le droghe sovraccennate, si potrà fare il profumo con delle scarpe vecchie, o pezze di lino con farle abbruciare in molti luoghi della stalla; bisogna nettarne il truogolo e lavarlo con aceto, o vino, in cui sia bollito per lo spazio di un'ora in circa del legno di ginepro, della ruta, della menta, del timo ed altre erbe aromatiche.

Allorchè le bestie faranno ritornate dalla campagna, bisognerà lavarle e nettarle con una spugna o grossa pezza di lino bagnata in un liscivio di vino e di aceto, in cui sieno bollite dell'erbe aromatiche. Si potrà adoperare eziandio un fascetto di paglia bagnato in un liscivio di cenere di farmento, nel quale si abbiano fatto bollire l'erbe sovraccennate, aggiugnendovi ancora della lavanda, e del rosmarino, e strofinando bene gli animali senza lasciarli uscire prima che non sieno affatto asciutti. Sarà necessario ancora tener lontane le bestie sane da quelle che sono attaccate dal contagio, e se alcuna dello stesso gregge fosse morta da simil malattia, bisognerà cavarla ben presto di stalla, levarne tutto lo strame, o piuttosto abbruciarlo per impedire che il veleno non si attacchi alla stalla.

Nelle siccità e nei caldi eccessivi

bisogna procurare di abbeverarle bene spesso con iscanfare di farle bere in acque stagnanti, o in quelle in cui si è fatto macerare il canape. Bisogna astenersi dal mandarle la notte alla pastura, procurando di non farle uscire dalla stalla di buon mattino, ma bensì levato che sia il Sole, e quando col calor de' suoi raggi abbia purificata l'aria.

E siccome quasi tutte le malattie delle bestie sono cagionate da un sangue, che nel principio è coagulato dagli acidi, il quale facendo forza per le frequenti rarefazioni dell'aria, rompe la tessitura delle sue fibre, e produce al di fuori tutti gli accidenti soprammentovati, così sarà bene di trar loro sangue dacchè si ravvisa qualche detrimento. Il sangue si cava dal collo levandone tre libbre e mezzo almeno ai bovi, e due e mezzo alle vacche; ai tori poi la metà, ed ai vitelli a proporzione. La mattina si purghino con un'oncia di assaferida e tanto di croco metallico, tre dramme di salnitro, e lo stesso di fiore di zolfo nell'avena, nel vino. Si sminuirà la dose a proporzione secondo le differenti spezie, l'età e la forza degli animali.

In vece di queste droghe si può adoperare anche la polvere di brionia, detta ancora *viralba*, la cui dose è di due oncie poste in infusione per ore 12 in una foglietta di vino, oppure in vece vi si possono infondere le foglie e il gambo della pianta detta *graziola* o *graziadei*, e la dose si è di un'oncia e mezzo. Si adopera questa purgazione due volte ogni tre giorni, non lasciando uscire dalla stalla l'animale nel giorno che si medica.

La teriaca e l'orvietano sono eziandio

eziandio ottimi preservativi stemprandone nel vino un'oncia e mezzo per un cavallo, o sia per un bue, un'oncia per una vacca, e per gli altri animali a proporzione.

Pretendono alcuni, che un rospo vivo o morto che sia, avviluppato con sale ed aglio un pò acciaccato, mercurio ed affafetida appeso al collo, riesca un buon preservativo, avvertendo, che dopo di averlo adoperato per qualche tempo si dee gettare nel fuoco. Un tal rimedio però pare che si possa unire a tanti altri simpatici, che s'immaginano sovente alcuni, che producano mirabili effetti, de' quali ne ha dati molti l'Abate di Vallemont nel fine del suo trattato della *Baguette divinatoire*, e il cui effetto riesce troppo difficile da adattarsi al razicinio e all'esperienza delle persone un pò illuminate.

Giova ancora a preservar gli animali il mescolar loro nel cibo qualche foglia di mercuriale, di buglossa, di cicoria selvatica, di nasturcio, di scorgio, di borraggine ec. mettonsi ancora una o due libbre di antimonio crudo nell'acqua che avranno da bere, facendovelo bollir dentro per un quarto d'ora prima di dargliela, e questo antimonio medesimo potrà servire per tutto il tempo della contagione facendolo ribollire in altra acqua. Le acque minerali eziandio ferruginee sono buonissime, avvertendo di attigner loro sempre l'acqua senza lasciare ch'essi entrino nella fontana, e questo potrà continuarsi per lo spazio di 10 o 12 giorni consecutivi.

Rimedy curativi generali.

Siccome le malattie delle bestie cominciano per ordinario dall' inap-

petenza, così bisogna avere una grande attenzione di nettar loro e lavare la bocca e gargarizzarle, il che fassi nella maniera seguente. Prendansi due buoni pizzichi di pepe con mezzo pugno di sale, e alcuni capi di aglio mondati e pesti, mettendo il tutto in una foglietta di buon aceto; piglisi poscia un bastone, che s'invoglie in una pezza, e bagnandolo in questo liquore si stropicci la lingua, il palato, e la bocca tutta dell'animal cagionevole, facendo in maniera, che ne trangugi alcune gocce, replicando il rimedio finchè gli ritorni l'appetito. In vece del pepe si può adoperare ancora della rucchetta, della persicaria, e del fugo di porri e di cipolle.

Continuando poscia l'inappetenza bisognerà trar sangue, e purgare l'animale nella maniera detta di sopra, o pure fargli inghiottire un bicchiere di vino, dove sia stato in infusione l'antimonio, cosa che farà bene il far la mattina, ma incalzando il male si può far ad ogn'ora. Per altro osservarsi di non lasciarlo mangiare che tre o quattr'ore dopo, lasciandolo sempre riposare in questo frattempo. Puossi ancora dargli un'oncia di zolfo giallo e non verdiccio, con un'altra mezza di sale nella crusca o pure nel vino per lo spazio di 5 o 6 giorni.

Se la malattia poscia fosse contagiosa, e affatto dichiarata per tale, allora prendasi un pugno di coccole di ginepro, ed altrettanto di radice di angelica, e fattele seccare, si polverizzano, unendovi un pugno di foglie di ruta verde, due capi d'aglio colla quantità bastevole di buon mele: pestasi tutto insieme, e si forma un'antidoto, di cui se ne dà quanto una buona noce ad un bove

bove è ad un cavallo, un terzo meno ad una vacca, e proporzionatamente agli animali inferiori.

Rimedj curativi particolari contra i tumori.

Se si vede nell'animale, che vi sia un gran calore con un violento battimento di fianco, si dà principio alla cura col cavargli sangue, indi si taglia il tumore in croce, lavando la piaga coll'acquavite, ovvero coll'acqua comune, dove si abbia fatto sciogliere una quantità bastevole di sale, facendovi delle taffe colla stoppa o corda sfilata, e medesimamente si può applicare sopra la piaga il bianco di porro pelato, o sia la persicaria, e si può adoperare ancora un tubo di penna di argento vivo ferrato nelle estremità, introducendola col mezzo della lancetta nella gioiogaia o sia sopra l'alto del collo del bue, e ai cavalli verso il collo. Fassi con questo mezzo uno spurgo di una materia marcita, che d'ordinario è motivo della guarigione. Altri fanno dei rimedj ai buoi col forarla con un ferro rovente della grossezza di un dito, e passando nel buco una corda, che lasciata è motivo dello spurgo della marcia, tenendo sempre l'apertura in essere. Allorchè lo spurgo comincia a venir meno, bisogna purgarli con una mezz'oncia di asafetida, un'oncia di croco metallico, tre dramme di gialappa, e tanta di aloè; si polverizza bene il tutto in una foglietta di vino bianco, e questa medicina si ripete due volte di due in tre giorni.

Prendasi ancora un'oncia e mezzo di polvere di foglie e radici di asaro, si faccia bollire in una foglietta di vino, e si dia questa infusione

a proporzione dell'età e forza dell'animale. Dopo la purgazione se gli farà prendere un'oncia di teriaca, o sia una mezza cucchiata di polvere da schioppo, e una mezz'oncia di cinabro in un mezzo sestier di vin caldo, o pure in una foglietta di vinola polvere di radice di enula e di quella di aristologia, di ciascuna mezz'oncia con un'oncia di fuliggine di cammino. Se gli dia due volte al giorno dell'avena bollita, e un pò di fieno nuovo, e niente di erba, e per sua bevanda si faccia una decozione di scabbiosa e di cardo benedetto.

Rimedio contra il vaiuolo.

Se si ha sicurezza, che l'animale sia attaccato da questa malattia, bisognerà levargli sangue prima che comparisca al di fuori, ma allorchè si è manifestata colle pustule, che compariscono esteriormente sopra la pelle, in vece di levar sangue bisognerà aiutare questa espurgazione del veleno con fargli prendere in una foglietta di vino per due o tre giorni di seguito del cristallo di fuliggine di cammino, che si ritrova immediatamente sotto la fuliggine, e coprir bene l'animale per facilitarne la traspirazione. Bisogna procurar di raschiargli la lingua e lavargli tutta la bocca con una decozione di agrimonia, di orzo, e due cucchiariate di mele rosato, o con aceto, nel quale sia stato infuso un pugno di salvia, ed altrettanto di semprevivo, e di radice di angelica o imperatoria, che si pesterà con alcuni capi di aglio. Riuscirà bene il cominciare dal primo gargarismo, e poi dal secondo. Quando le pustule del vaiuolo cominceranno a disseccarsi, farà d'uopo purgarlo con

con una cucchiata di fior di zolfo, altrettanto di croco metallico, due cucchiatae di mele, mezz'oncia di cannella, e lo stesso di garofani intieri, facendo bollire il tutto in una foglietta di vino fino alla consumazione di un terzo; oppure se gli darà un'oncia e mezzo di genziana polverizzata, e una cucchiata di cristallo di fuliggine di cammino, il tutto infuso in un mezzo sestiere di vino. Bisognerà dargli di tempo in tempo alcuni pezzi di pane stemprati nel vino, e tenerlo nella stalla fino alla perfetta guarigione.

Rimedio per lo catarro.

Per impedire il decubito degli umori, si farà prender all'animale più volte al giorno un siroppo fatto di ginefro e di avellano, ed allorchè averà mandate le bave per un'ora in circa, se gli laverà la bocca col gargarismo sovraccennato, affine di eccitargli l'appetito, ed allora se gli farà mangiare mezzo pugno di seme di ginepro acciaccato, ed altrettanto di grano di agresto con un'oncia di croco metallico, il tutto meschiato colla crusca; ma se non potesse mangiare, se glielo darà ad inghiottir con del vino: due ore dopo se gli somministrerà del mele stemprato in acqua bianca per dissetarlo. Farà d'uopo sirin- garlo da un tempo all'altro con sugo di porro, e decozion di tabacco nelle narici e nelle orecchie; si farà starnutare con soffiargli nelle narici mediante una penna del tabacco, oppure della radice di elleboro bianco polverizzato con ugual quantità di bettonica. Del rimanente gli starnutatoj riusciranno più efficaci, se saranno preceduti da' profumi d'incenso, di zolfo, legno

di ginepro ec. facendogli respirare il fumo pel naso. Se fosse assai debole e avesse freddo per tutto il corpo con movimenti convulsivi, bisognerà preferire la purgazione alla levata del sangue, prendendo 15 grani di tartaro emetico, mezz'oncia di teriaca ed altrettanto di diapruno, meschiando il tutto in una foglietta di vino caldo, e dandoglielo a bere, si replichi per due giorni di seguito, oppure se gli dia un mezzo sestiere di decozione d'iride comune, mezz'oncia di genziana, e tanto di graziadei, con un'oncia di polvere di asaro, ricordandosi sempre di proporzionare la dose di tutte le medicine ed altri rimedj. Purgato in cotal guisa l'animale, se gli farà prendere per tre giorni un'oncia di cristallo di fuliggine di cammino, mezz'oncia di scolopendria e cinabro in ugual quantità; in mancanza di cui si può adoperare la radice di enula campana polverizzata con ugual peso di aristologia. Si stempra il tutto in un mezzo sestiere di vino, a cui si aggiugne un bicchiere di acquavite, il tutto caldo.

Rimedio per le pustule sotto la lingua.

Facciasi bollire in un vaso di terra un pugno di ruta con due oncie di angelica, e lo stesso d'imperatoria, e fatta la decozione in guisa che resti consumata la metà, vi si gettino otto oncie di polvere cordiale, e se gli dia tiepido. Fa d'uopo però procurar prima di nettar bene la lingua dell'animale col gargarismo sovraccennato.

Rimedi per la palonide.

Se l'animale si ritrova interiormente

mente attaccato da una certa malattia, che si chiama volgarmente *paonia*, bisognerà meschiare nel vino un quarto di oncia di fegato di antimonio acciaccato, e una mezz' oncia di aloè. La dose è di un' oncia per li buoi e vacche, sette dramme per li vitelli di un' anno, e sei per li più giovani, quattro a un montone, e due o tre agli agnelli a proporzione della loro età e forza.

Rimedio contra il flusso di sangue.

Prendasi un pugno di verucaria, si faccia bollire in un vaso di terra fino alla consumazione della metà, e si faccia prendere questa decozione più calda che sia possibile, e un momento dopo si faccia mangiare all' animale della segala; coprendolo bene, due o tre ore dopo segli dia il suo cibo.

BETEL. Questa è una pianta che viene stimata assaiissimo in tutto l' Oriente, particolarmente nelle Indie, dove se ne fa un consumo ed un negozio incredibile.

Il Betel ch' è quasi simile all' arboscello del pepe, è così tenero naturalmente, che bisogna ch' egli abbia qualche appoggio su cui possa inerpicarfi, come la vite e le zucche nostrali, a misura che cresce.

Le sue foglie sono simili a quelle dell' edera, più grandi un poco, ma più tenere, e ripiene di un sugo rosso come asseriscono gli Orientali: è maravigliosissimo per fortificar i denti, le gengive e il cuore, e render il fiato di un' odoragradevole.

Queste sono quelle foglie che sempre masticano gl' Indiani unitamente coll' areca, cardamomo e garofani, ovvero colle scorze d' o-

striche calcinate solamente; masticano per far buona bocca questa composizione, sputando il primo sugo, che n' esce rosso come il sangue. Usandone con moderazione è assai buono e salubre, ma siccome que' popoli ne fanno indiscretamente un' uso continuo, fino a tenerlo in bocca anche dormendo, così cagiona loro dei tarli ne' denti, i quali essendo sempre succidi diventano neri come il carbone, il che stimano molto gl' Indiani, preferendo questo colore alla bianchezza de' denti degli Europei.

Molti affermano assolutamente, che il colore del sugo ch' esce puramente dalle foglie del Betel, non sia punto rosso; ma che l' areca, il gesso e la calce dell' ostriche che vi mescolano per levar ad esse l' acredine, ne lo cagioni col masticarle.

Nasce quest' albero ne' luoghi marittimi temperati; coltivasi in Malacca, e in molti altri luoghi delle Indie. Il suo frutto ha la figura della coda di una lucertola, lungo due larghezze di un dito, composto di cinque piccoli gusci rotondi e lunghi attortigliati a guisa di una cordicella, di un gusto aromatico, e di un' odor grato. Veggasi la sua figura Tav. II, fig. V.

Il Negozio che si fa di quest' erba, è considerabilissimo. Molti ricchi Mercatanti ne fanno traffico, e mantengono molti vascelli per farne lo trasporto quasi in tutto l' Oriente, dove, come abbiain detto, ne fanno un consumo così grande, che i Signori, i ricchi, e per fino i poveri non si ritrovano mai senza la sua scatoletta di Betel. Incontrandosi gli uni cogli altri se ne esibiscono scambievolmente; cirimoniale ch'

ch'è tanto stabilito negli uomini, non meno che nelle femmine di offerirne qualunque volta si vanno a visitare, notando per una specie di affronto il non esserne subito regalati, e l'essergli rifiutato quando ne l'abbiano esibito ad altrui. La qualità che rende facile questo negozio, si è, che tali foglie si conservano lungo tempo senza guastarsi. *v. Areca.*

BETELFAGUI. Città dell'Arabia Felice nell'Yemen intorno a 30 miglia distante dal Mar Rosso verso il Settentrione, 1000 più miglia lontana da Moca, da cui dipende nel governo, e l'Governatore di quest'ultima vi tiene un Luogotenente. La Città non ha mura, ma un tiro di moschetto più avanti evvi un bel Castello, in cui non c'è altr'acqua che quella di un pozzo profondissimo, che viene tratta col mezzo di una macchina, ed esce così fumante quanto se bollesse, in maniera ch'è impossibile il berne subito, ma lasciandola riposare una notte diventa la più buona e la più fresca che si possa ritrovare.

Evvi un gran Bazar o mercato da caffè, dove gli Arabi vanno a portare il proprio in certi gran sacchi di stuoia, due de' quali caricano un cammello.

I Mercatanti che ne vogliono comperare, lo fanno col mezzo dei Baniani, i quali in Arabia fanno tutte le funzioni degli Ebrei in Turchia, e dei Sensali in Europa, specialmente per lo caffè, di cui sono intendentissimi.

Nel mezzo del Bazar vi sta un Sofa alto 4 piedi, sopra cui si mettono gli Uffiziali della Dogana assisi sopra alcuni tappeti, talvolta anche il Governatore in persona.

Questi Uffiziali tengono registro del peso che si fa in loro presenza, e del prezzo che fa, per pagarne le gabelle al Re. I pesatori servono di gran bilancie, e per queste adoperano delle grosse pietre involte in tela.

Per tutto il dritto di vendita sopra il caffè il solo Venditore paga un soldo per Piastra del prezzo della compra, e bisogna sempre pagare queste compre in contanti, mentre i Contadini Arabi non fanno credenza. Si paga in Piastre Mesicane, non avendovi alcun corso le Sivigliane e quelle del Perù. I Zecchini però vi hanno corso.

Ogni giorno vien portato del caffè a Betelsfagui dalla Montagna, ch'è nove miglia discosta, e c'è mercato giornalmente, eccettuato il Venerdì, in cui il Governatore e i Doganieri vanno alla Moschea dopo il mezzogiorno accompagnati dai loro Uffiziali e soldati, portando le bandiere di Maometto e del Re. Hanno però i Contadini l'accortezza di non portar caffè in abbondanza, quando non ha il prezzo a lor modo. Quivi si compera tutto il caffè di Turchia, ond'è che i Mercatanti di Egitto e i Turchi vi si portano a tal effetto caricandone una gran quantità sopra cammelli, ognuno de' quali ne porta due balle di 270 libbre di quel peso fino ad un piccolo Porto del Mar Rosso 30 miglia lontano. Ivi lo caricano su piccoli bastimenti, che lo trasportano 450 miglia più avanti nel Golfo a un' altro Porto più considerabile detto *Gedda*, ovvero *Ziedden*, ch'è propriamente Porto della Mecca. In questo ultimo Porto viene ancora caricato sopra vascelli Turchi, che lo portano fino a Suez ultimo Porto del Mar

Mar Rosso appartenente al Gran Signore, daddove caricato su i cammelli vien condotto in Egitto e nelle altre Provincie dell' Impero Turco colle Caravane, o sul Mare Mediterraneo, e finalmente dall' Egitto passa in Alessandria e negli altri luoghi, daddove si porta in Europa; ma di questo ne parleremo più diffusamente alla voce caffè. v. *Caffè*.

BETTILLE. Mussoline o tele di cotone bianche, che si fanno nelle Indie Orientali, particolarmente a Pondichery, e queste vengono distinte in tre spezie: la prima di esse chiamasi *Bettille* semplicemente, ch' è un pò grossa; la sua altezza ordinaria si è di cinque fessi, e la lunghezza di 16 in 20. Alle ogni pezza. Quelle della seconda si chiamano *Bettille Organdy*, ed hanno un grosso cordolo, ma per altro sono di natura finissima.

Quelle della terza si chiamano *Bettile Tarnatane*, ma sono assai chiare di tessitura, e sono di 12 Alle e mezzo in 13 ogni pezza, e di sette ottavi di altezza. v. *Mussoline*.

Col nome di Bettille si chiamano ancora certe mussoline bianche, che portano in Francia per farle dipingere di molti colori. Sono di due sorte, l' una delle quali è di 16 Alle di lunghezza, e l' altra di 20, che sono 35 delle nostre.

Le Bettille rosse e bianche che vengono da Bengala, sono allo 'ncirca della stessa misura.

BETTOLA. Luogo dove si vende del vino alla minuta. Non si poteva in Francia vendere una volta in una Bettola che del vino a boccali, o come dicono le ordinazioni della Città e quelle des Aydes a tazze e

Dizion. Univer. Tom. II.

boccali rovesciati, cioè a dire spacciandone per un buco tagliato e formato di cancelli, che servivano anticamente di uscì alle Bettole, come se ne veggono colà ancora qualcheduna, e rovesciandone il boccale o la misura, nella quale si spacciava, subito che il vino era stato consegnato al Compratore. Questa era la principal differenza che passava allora fra la Bettola e la Taverna, o vendita sulla tavola al minuto; cioè dov' era permesso di dar a mangiare a coloro che venivano a bere. Presentemente non si fa più questa distinzione, ed i Mercatanti da vino al minuto lo vendono o a boccale, o sulla tavola secondo che ne pagano il dritto: vedi l' articolo dei vini, ove si parla della vendita al minuto.

Vino da Bettola. Questo è il vino che si vende dai Bettolieri. Dicesi per ordinario per distinguerlo dal vino Cittadinesco, ch' è quello che i Cittadini tengono nelle loro cantine per loro provvigione, o ch' essi vendono a boccale come di loro ragione. In questo senso quando si dice *vino di Bettola*, s' intende del vino concio falsificato o tagliato, e che non è naturale come quello dei Cittadini.

Con questo nome chiamansi in Venezia quei luoghi dove nelle occasioni di alcune Feste de' Santi particolari, come di Santa Marta, del Redentore si vende vino da' particolari alla minuta di contrabbando.

BETTOLIERE. Colui che vende vino al minuto, e che tiene Bettola.

I Bettolieri in Francia sono del Corpo dei Mercatanti da vino, ed hanno la qualità ed i privilegj medesimi, e non differiscono in altro,

S se

se non che in questo, che gli uni hanno fatto l'offerta del commercio del vino allo 'ngrosso, e gli altri di quello del vino al minuto.
v. Mercatante da vino.

I Mercatanti da vino al minuto hanno gli Statuti medesimi che quelli che ne fanno il commercio allo 'ngrosso, come si può vedere all' articolo sopraccitato; ma oltre di questo sono essi tenuti ancora di osservare diversi articoli del Regolamento contenuti nell' Ordinazione della Città di Parigi del 1672, e nell' Ordinazione des Aydes del 1680.

Fra gli articoli dell' Ordinazione della Città i più importanti sono questi.

I vini posti in cantina per esser venduti al minuto non potranno esser venduti allo 'ngrosso.

Gli Osti e Bettolieri non potranno andar a comperare, o a far comperare da altre persone alcuna sorta di vino sia nel giro di 20 leghe, sia di più, ma sieno tenuti di provvedersene su i porti e posti.

Non potranno chiudere la loro cantina, nè tralasciare o interromper la vendita de' loro vini finchè non sieno intieramente esitati.

Viene loro vietato di meschiare o temperare i loro vini.

Sonovi obbligati di non vendere, nè distribuire che in vasi di stagno, e in boccali misurati, e non in caraffe, nè in boccie.

Finalmente in tutti i luoghi dove si vendono i vini alla minuta, debbono tener fuori insegna, o almeno la frasca.

Questa Ordinazione contiene ancora quattro articoli concernenti alla vendita dei vini stranieri, e liquori alla minuta, ma di ciò

parlerassi a suo luogo. *v. Liquori.*

La maggior parte degli articoli che servono di Regolazione a quelli che vendono vino alla minuta, si ritrovano pure nella Ordinazione des Aydes presso che ne' medesimi termini, e così si contenteremo di aggiugnere qui i più importanti di quelli che sono particolari a questa ultima Ordinazione.

1. I Bettolieri, Tavernieri ed altri Venditori di vino alla minuta non potranno servirsi di altro che di uva, ed ancora di questa solamente di un mezzo muid per ogni 20 ch' essi averanno nelle loro cantine.

2. Non potranno eglino tenerli in altre cantine che in quella di casa ove abitano, nè mettervi i vini se non che in presenza del Commesso, o di colui debitamente chiamato.

3. Non potranno essi disporre dei vini di lor cantina riputati guasti senza che sieno stati riconosciuti per tali dal Commesso, e in conseguenza segnati, ed anche meschiati con qualche pinta di aceto se fosse il caso, e che il detto Commesso così credesse ben fatto.

4. Tutte le feccie del vino venduto e segnato saranno vuotate in una sola botte, e quando questa sarà piena, verrà portata ai Venditori di aceto.

5. Non potranno appresso di essi tener alcuno utensile o caldaia da acquavite, nè farne, in pena di confiscazione degli utensili e dell' acquavite, ed i 100 lire di gastigo. *v. l' articolo dei vini, ove si parla della vendita al minuto.*

Gli Statuti dei Bettolieri Mercatanti dei vini alla minuta della Città e Sobborghi di Parigi ordinano fra gli altri articoli di governo, che non

non farà loro permesso di far la vendita dei vini nei giorni di Domenica e in tutte le Feste durante l'Uffizio Divino, e negli altri giorni fino alle 4 ore nel Verno, e alle 2 nella State. Si hanno molte sentenze degli Uffiziali del Castelletto, che confermano una così saggia disciplina, e il Parlamento non ha punto creduto di derogare alla sua dignità coll'autorizzarle poi con dei Decreti. Questa regola è stata pure confermata più volte dal Consiglio di Stato del Re, ed a di là sono fra gli altri usciti gli ultimi Regolamenti che sono fatti a questo fine, l'uno dei 12 Gennaio 1723, l'altro dei 4 del medesimo mese dell'anno 1724.

Essendo S. M. attenta ugualmente a facilitare il Commercio de' suoi sudditi, particolarmente nella vendita dei vini, e ad impedire gli abusi, che una troppo grande licenza vi poteva introdurre se ad esso non si prescrivevano i limiti; e siccome con questo giusto temperamento era stato formato il primo di questi Decreti, e S. M. avea permesso agli Osti, Bettolieri ed altri Venditori di vini ed altre bevande di spacciarne a tutte l'ore, eziandio nelle Feste e Domeniche, toltene le ore dell'Uffizio divino; così avendo inteso, che questa espressione generale dava occasione a taluno d'insinuare ciò che aveva proibito con una Ordinanza concernente al buon ordine, e ad altri Decreti dei Regolamenti dati dalla sua Corte del Parlamento, e di autorizzare la frequentazione delle Bettole a tutte le ore della notte; così per provvedervi e levare ogni pretesto di abusarsi di questo primo Decreto, pubblicò col secondo dei 4 Gen-

naio 1724, ch'egli permette bene a tutti gli Osti e Bettolieri ed altri Venditori di vini e bevande di farne la vendita a tutte le ore del giorno, toltene le Feste e Domeniche in tempo dell'Uffizio Divino, ma che proibisce loro di tener aperte le Bettole, e di dar da bere e da mangiare, e di ricervi persona alcuna dopo le quattro nel Verno, e le due nella State; in pena di esser puniti a rigore della Ordinanza; ingiungendo S. M. ai Signori Soprintendenti delle Provincie, e a tutti i Capi ed Uffiziali, come pure a quelli dei Signori di prestar il loro braccio per l'esecuzione del presente Decreto conforme alle Ordinazioni, Decreti, e Regolamenti della Corte del Parlamento.

BETTONICA. Pianta le cui foglie gettate dalla radice sono bislunghe, assai larghe, verdi e frastagliate, al tatto un pò ruvide, alquanto amare al gusto, attaccate ad alcune lunghe code, che si stendono a terra. Fra di esse si alzano uno o molti fusti senza rami alti un piede, ed anche un piede e mezzo, quadrati, un pò pelosi con alcune foglie ordinate due contra due, che lasciano molto intervallo nudo; i suoi fiori sono fucellati formando una spiga ben grossa di color purpureo. Ognuno di questi fiori è fatto in forma di gola, in canna tagliata in alto in due labbra. Caduto che sia, gli succedono quattro semi bislunghe, e la sua radice è una testa grossa come il pollice, dond'escano molte lunghe fibre. Nasce ne' boschi, ne' prati, ne' giardini, ne' luoghi ombrosi ed umidi, e tiene un'odor dolce e grato. Evvne di due spezie, delle quali la differenza consiste

S ij nell'

nell'aver l'una la spiga più corta dell'altra, più molle, e che fiorisce più tardi; ambedue però contengono dell'olio mezzo esaltato, e del sale essenziale e poca flemma.

Fortifica il celabro e l' cuore; è vulneraria e molto buona nelle tifane aperitive, potendosi adoperar sola con un poco di regolizia. Prendesi come il Tè, facendosene ancora un siropo ed una conserva: la dose è da mezz'oncia fino ad una. Il sugo o sia estratto di essa si somministra al peso di mezz'oncia, ed è propria a guarire la micrania, contra la gotta e i reumatismi.

Prendasi della Bettonica, dell'ajuga, e della seconda scorza di scordio tutte disseccate, parti uguali, si lascino infondere nell'acqua come il Tè, e se ne prendano tre o quattro prese al giorno, continuando per lungo tempo; questo rimedio è proprio ai vapori e tremori delle membra, non meno che alle ulcere interne; facilita l'espettorazione e l'uscita delle materie putride. Presane la polvere per le narici fa starnutare, e sollevare il celabro prendendola come il tabacco. La proprietà della radice di Bettonica è di purgare per alto e per basso facendola bollire in un mezzo sefiere di acqua, e prendendone la decozione. E' buona eziandio contra i veleni, giallura, epilessia, paralisi e sciatica. Infusa nel vino bianco accheta i dolori delle reni, e le sue foglie applicate in forma di cataplasma consolidano le piaghe della testa; un cataplasma pure di esse con grasso di porco fa suppurare i tumori ed altre posteme; e pestate con un poco di sale guariscono le ulcere profonde e i cancri.

BEVANDA. Nome generico ch'es-

prime tutto ciò ch'è proprio a bere, come l'acqua, il vino, la birra ec. denota ancora ogni sorta di sorbetto. Ma però comunemente si prende per l'Acquerello che beono i Contadini in campagna. v. *Acquerello*.

Bevande particolari.

Fralle migliori e più gagliarde bevande quella de' pomi dolci è una delle più squisite, che dai Francesi vien chiamata *Cidre*. Per darle una buona qualità non bisogna adoperare i pomi se non quando sono giunti ad una maturezza perfetta; ma siccome la tardanza di alcuni anni impedisce che non si raccolgano opportunamente, così si fa come si ritrovano da S. Michele, tempo ordinario per raccogliarli. Quanto ai pomi maturi si adoperano subito per far il sidro; ma per quelli che non lo sono, si aspetta a spremere il sugo nel luogo, dov'espresamente si portano per aspettare che abbiano la maturità ricercata; bastando un mese per fargliela acquistare, non come fanno alcuni aspettando fino a Pasqua, giacchè a nulla servono quando sono ancor troppo verdi, nè migliori riescono quando sono troppo maturi. Per far dunque il sidro si mettono i pomi in un tino di legno rotondo per poterli macinare sotto una macina, che fa girare un cavallo simile a quella che adoperano coloro che traggono l'olio. Finchè la macina lavora, si vanno rimescolando i pomi a misura che si rompono, mettendovi dell'acqua più o meno secondo si vuole che il sidro riesca più gagliardo, e un tale rimescolamento fassi con rastrello fatto apposta. Macinati che sieno, si portano nel

nel torchio accomodandoli a misura che vi si pongono, stratificandoli con lunga paglia alla grossezza di due dita acciocchè meglio si leghino insieme, e riempito che sia il torchio, si fa girare per ispremerne il liquore.

Fassi ancora dell'Acquerello di sidro, che suol essere la bevanda ordinaria di tutti, per far la qual cosa pigliasi il fondaccio rimasto nello strettoio, e mettendolo a molle nell'acqua, in capo di otto giorni si porta nuovamente al torchio, e si sprema per farne uscire fino l'ultima goccia. Non solamente nella Normandia, ma eziandio in molti altri luoghi della Francia fassi il sidro col prendere i pomi, contentandosi di acciaccarli e riempirne una botte; il che fatto, si abbia cura, che la botte sia bene situata, poi si riempie di acqua due dita vicino al cocchiame, lasciando bollire questo sidro, e a misura che si adopera, si va riempendo di acqua, finchè si sente che non ha più gusto alcuno, e che riesce troppo debbole.

La Perata si fa nella maniera stessa che la Pomata, portando questa pure il nome di sidro, e riesce tanto più squisita, quanto che le pera sono più dolci e mature. Il primo di questi liquori non dura quanto il secondo; quindi è, che non sene dee fare in così gran quantità non solamente per questa ragione, ma perchè è meglio mangiare un pero tale quale bisognerebbe per far del buon sidro, di quello che farne Perata. Ciò nulla ostante se l'abbondanza di questa sorta di frutta permette che se ne faccia, altro osservar non si dee che la regola stessa della Pomata per far del buon sidro. Ogni

Dizion. Univer. Tom. II.

sorta di sidro dee bollir lungo tempo senza esser turato a motivo che la speranza ci fa vedere che tiene i suoi spiriti molto più in moto e in maggior abbondanza del vino, e che per conseguenza riesce più furiosa nel suo bollimento.

Ma se si giudica bene, si può ancora per la provigione della casa fare della bevanda di sorbe, osservando che queste non sieno intieramente pervenute alla loro maturità, mentre basta solamente che compariscano gialle, e battendole giù dall'albero si pongono intiere in un tinaccio nella maniera stessa con cui si fanno le pera o le poma, e uguale ancora riesce il metodo di governarla fin tanto che si dee bere. In alcuni luoghi i Contadini ne fanno di prugne che raccolgono allorchè sono mature, e questa bevanda tiene un colore del tutto vellutato, ma la bellezza non va accompagnata colla bontà.

BEVERONE diceasi oggi Toscana-mente a quella bevanda composta di acqua e di farina, che si dà a' cavalli o altri simili animali per ristorargli o ingrassargli.

BEUGLE chiamano in Francia una sorta di panno grosso e assai ordinario, che si chiama comunemente Buratto. v. *BURATTO*.

BEURT-SCHIPPEN o BEURT-SCHUYTEN; che nel nostro Linguaggio vuol dire *battelli o barche di volta*. Si chiamano così in Amsterdam certi navigli di mare, o barche da fiume, che hanno soli il privilegio di caricar a nolo varie mercanzie per molte Città tanto dentro, quanto fuori delle sette Provincie Unite.

Sono chiamati così, perchè ciascheduno è obbligato di far il cari-

S iij co,e

co e partir alla sua volta, incamminandosi verso il luogo dove dee andare secondo la Regolazione comandata dai Capi della Comunità dei Barcaioli o Navichieri.

I luoghi privilegiati per questi legni sono in Francia : Roano e S. Vallery per l' Inghilterra e Londra, per Amburgo e Brema, e per la Germania. Ve ne sono di quelli destinati per Midelbourgh nella Zelanda, per quasi tutte le Città del Brabante e della Fiandra, e quasi tutte le Città delle sette Provincie.

Questo è un gran comodo per li Mercatanti di Amsterdam, che non tengono una quantità di mercanzie sufficienti per caricar un'intero bastimento; così pagandoli il nolo stabilito dall' Ordinazione trovano di questi legni per trasferirle proprie merci in qualunque luogo essi vogliono tanto in quantità grande, quanto in piccola.

Ognuna di queste barche ha il suo sito stabilito in alcuno dei canali della Città, o al Porto, ne può partire se non ha fatto pienamente il suo carico, e se non è di volta.

Quando poi un Mercatante avesse mercanzie bastevoli per caricar uno o più di questi navigli per alcuno di questi luoghi privilegiati, gli è permesso di accordar il nolo senza esser soggetto alle Regolazioni, e scegliere qualunque barca o Padrone che gli sia in grado, benchè non sieno di volta; ma prima di stabilir il noleggio dee intendersi coi Capi della Comunità se glielo vogliono permettere, perchè in caso che i Padroni dei bastimenti o Navichieri non fossero Cittadini di Amsterdam, e che se gli presentassero alcuni di quelli del Pae-

se, questi ultimi debbonfi sempre preferire ai primi.

Ottenuta la permissione, dee in oltre il Mercatante che vuol caricare, far la sua dichiarazione ai Commisarij nella forma seguente.

Signori Commissarij dei Navigatori fuori del Paese vi prego di permettere a Maestro o Padrone N... N... di caricar [v. g. per Roano] con questa condizione, che non dovrà prendere altre mercanzie fuor delle mie proprie.

In Amsterdam addì ... ed 1. P. R.

Si dà questo biglietto al Padrone di barca che si ha noleggiato, o che si vuol noleggiare, il quale lo porta ai Commisarij per farli dar la licenza di partire. In caso poi di rifiuto, il che avvien rade volte, il solo rimedio si è di andar in traccia di qualche altro Padrone di barca, pel quale qualcheduno dei Commisarij abbia più connivenza, mentre non è possibile di far il carico senza averne il permesso.

Per dare una idea più giusta di questi bastimenti o battelli di volta, aggiungeremo qui un'estratto degli Statuti della Ordinazione de *Police* fatti per li *Beurt-Scheppen*, che sono privilegiati per Roano e per Londra.

Ordinazione per li bastimenti che possono andar di volta verso Roano e Londra.

In primo luogo qualunque legno che si ritrova in istato di partire, non potrà caricare per li porti sopra mentovati che quando gli tocca la sua volta. Bisognerà che il legno a cui tocca far viaggio, sia ben provvisto di ancore, di fartiemi, di vele, e di tutto il bisognevole, acciocchè le mercanzie vengano

gano trasportate asciutte e ben condizionate, il qual carico si commette ai Superiori della Comunità dei Navigatori fuori di paese, od altri che potessero essere incaricati di una tale ispezione.

2. Che ogni due settimane dovranno esser pronti due legni per Londra, ed ogni 20 giorni altri due per Roano.

3. Quelli destinati per Londra si metteranno alla riva il Lunedì, uno per restar fino al Sabato vegnente, cioè a dire sei giorni dopo; l'altro per partir sette giorni dopo la partenza del primo, vale a dire 14 giorni dopo che si avrà messo in volta.

4. Il primo di quelli incamminati per Roano partirà dal porto la sera dopo i dieci giorni che vi sarà messo, e il secondo dieci giorni dopo il primo, cioè 20 giorni dopo che sarà entrato.

5. I sopradetti legni si metteranno alla vela il secondo giorno dopo di esser partiti dalla riva, ed altri vi entreranno in sua vece per osservar l'ordine stesso in pena di 25 Fiorini ai Padroni di barca che sono di volta, e che trascurassero di ritrovarsi nel luogo loro stabilito.

6. Nel Verno i legni avranno due giorni di tempo di più per poter caricare, di quello che nella State; cioè quelli di Londra 8 giorni, e quelli di Roano 12. La State si comincerà ai primi di Marzo per durar fino ai primi di Ottobre, ed il rimanente computerassi pel Verno.

7. Le barche dopo di esser uscite dal porto non potranno più levare alcuna mercanzia in pena di sei Fiorini per ciascun pacchetto o pezza, e di esserle vietata la volta per un'anno la prima; e sotto la

pena stessa ed altre affittive e pecuniarie ad arbitrio, la seconda volta.

8. Se uno dei navigli avesse fatto l'intero carico prima del tempo stabilito, sarà obbligato di partir subito dalla riva, ed un'altro dovrà porsi tosto nel luogo del primo, cominciando dal dì in cui dee finire il termine di quello, al quale succede.

9. Sarà permesso a que' Capi di barca che saranno restati in carico nel tempo limitato, e che non potessero finire interamente di caricare, il ricevere le mercanzie per proprio conto, acciocchè possano terminare il loro carico senza che ciò possa cagionare un menomo ritardo al suo partire, nè qualunque pregiudizio alle mercanzie dei particolari di già caricate, in pena di 25 Fiorini.

Quei Padroni di barca che avessero accettate delle mercanzie, non pagheranno alcun noleggio ai loro associati se ne tengono.

10. Due Mercatanti o Commissarj potranno noleggiare un di questi bastimenti per alcuno dei porti suddetti a quel prezzo ch'essi potranno convenire col Capo di barca; ma questo Capo non potrà caricare altre mercanzie che quelle del Mercatante o Commissario suddetti in pena come sopra.

11. I Padroni che saranno di volta, saranno obbligati a prendere senz'alcuna distinzione qualunque sorta di mercanzie che verranno portate loro a bordo; ed anche quando già avessero promesso di prenderne dell'altre, le prime arrivate saranno anche le prime a doversi por in istiva.

12. I Capitani che viaggiano di

volta, non potranno intraprender alcun viaggio, nè meno servir di libo otto giorni prima della loro volta; ma faranno obbligati di condur i proprj bastimenti alla riva quattro giorni avanti di entrare in carico, e mettersi vicini a quello, del quale, partito che sia, debbono prendere il posto, acciocchè si possano aiutare gli uni cogli altri, in pena di 50 Fiorini, e di privazione della volta pel corso di un'anno intero.

Ma se senza propria mancanza un Padrone non potesse prendere la sua volta, gli altri Padroni di barca caveranno a sorte quello che dovrà entrare in sua vece; la qual cosa dovrà indispensabilmente fare colui che gli avrà toccato in pena di 25 Fiorini, e di privazione della volta per un'anno.

13. I Padroni che averanno fatto la loro volta per Roano, l'avranno dopo per Londra; così quelli di Londra faranno indi il carico per Roano.

14. I due Padroni che in un tempo stesso avessero fatto il carico per Londra, divideranno il loro nolo in comune, il che pure faranno ugualmente fra essi i due destinati per Roano; e in caso di colpa di uno di loro, quegli che sarà in difetto, pagherà 50 Fiorini di pena, e gli sarà vietata la volta per tre anni interi.

15. Non potrà alcuno viaggiare in volta se prima non avrà soggiornato quattro anni in questa Città.

16. I bastimenti che insieme facessero il carico, caveranno a sorte qual di due dovrà partire il primo.

17. I Padroni di barca che viaggiano per la volta di Zelanda ad

Anversa, o in altri luoghi dentro terra, non potranno entrare in volta per andare a Londra o a Roano, se non lasciano la lor volta dentro terra, e che non rinunzino.

18. Questi Capi ancora faranno obbligati di stare nei loro bastimenti dalla mattina fino alla sera, eccettuato nel mezzogiorno, che potranno andar alla Borsa, e se alcuno finchè è carico, si ritroverà infragante, e che vada a bere in una Osteria o altrove, dovrà pagare 3 Fiorini di pena qualunque volta resterà sorpreso sul fatto.

19. I Signori della Giustizia dovranno elegger una persona per aver la inspezione alle rive, in cui faranno i bastimenti per la volta di Londra, e di Roano, e li faranno partire nei loro tempi.

20. Tutte le pene dovranno esser applicate un terzo al Signore, un terzo ai poveri, e un terzo all'accusatore.

21. Ed affinchè i Mercatanti possano saper la maniera con cui regolar si debbono per lo pagamento del nolo delle barche che viaggiano, i suddetti Signori hanno ordinato colla presente, che debba esser pagato secondo la seguente tariffa, di cui i dritti potranno esser diminuiti dai Padroni, ma non accresciuti sotto pena di 25 Fiorini, e della privazione della loro volta per un'anno.

22. Se caricano qualche mercanzia per Roano o per Londra, delle quali il noleggio non venga espresso nella tariffa, vale a dire se per Roano venga messo per quello di Londra o viceversa, pagheranno un terzo di più.

Finalmente ogni Padrone di barca pagherà all' Ispettore qualunque volta che partirà, cioè per li basti-

bastimenti maggiori al di sopra di 31 lasts, tre Fiorini e per quei minori 2 Fiorini in pena di pagar il doppio al loro ritorno. Stabilito 19. Febbraio 1611.

Questa stessa Ordinazione contiene altresì un'ordine, col quale i Padroni di barca che viaggiano per la volta di Londra e di Roano, debbono regolarli a ragguaglio della grandezza o tenuta de' suoi navigli per poterne dividere il nolo fra loro.

Un Vascello dai 26 fino ai 31 lasts si computa per 30 lasts; dai 31 fino ai 36 vien computato per 35; dai 36 fino ai 41 per 40; e dai 41 fino ai 46 per 45 lasts.

Vi sono ancora moltissime di queste Ordinazioni vertenti al noleggio dei bastimenti che vanno in Amburgo, nella Zelanda, in Fiandra e nelle Provincie Unite, delle quali se ne trova in Amsterdam una raccolta in lingua Olandese. Quella di Amburgo, ch'è dei 27 Aprile 1613, ha questo di particolare, che la tariffa del nolo della State è differente da quella del Verno, e ancora quello che si paga da Amsterdam in Amburgo da quello per Amburgo ad Amsterdam. Puoi vedere quella tariffa e quella di Londra e di Roano nel *Trattato del Negozio di Amsterdam* pubblicato nel 1722 dal Ricard. Si contenteremo qui di aggiugnere solamente a riguardo di queste tre tariffe, che in quella di Roano le mercanzie sono computate in Fiorini, Soldie Pfenings; in quella di Londra in Lire, Soldi, e Dinari Sterlini; e in quella di Amburgo fatta per quelli che partono da Amsterdam in Marchi e Soldi Lubs, e per quelli di ritorno in Fiorini e Soldi.

I Francesi si sono sempre lamentati di questi Beurt-Scheppen per Dunkerke, S. Vallery e Roano, e ciò per li motivi seguenti.

1. Se per esempio si trova un Francese che dimandi di far il carico, si suol farlo aspettare fin tanto che tre vascelli Olandesi vadano avanti di lui, notando che ciascun vascello Francese dee restare quindici giorni al carico, onde la volta di un Francese viene ad essere di sei settimane al ritorno.

2. Che non è permesso ad alcun Mercatante, a cui sia indirizzato un Francese, di spedirsi avanti il tempo che gli è prescritto, quando per anche gli desse la metà del suo carico, nè possono fare, che gli venga concesso l'intero carico, cosa che non accade giammai a cagione che non inviano dall'Olanda in Picardia, e dalla Picardia in Normandia che mercanzie fine, a riserva solamente delle *potasse* e *vedasse*, che sono due sorte di ceneri gravellate, che adoperano i Tintori, e che vengono dal Mar Nero; per lo che sono necessitati alcune volte i Francesi di ritornarsi a vuoto, o di prender il carico per qualche altro porto.

3. I Direttori dei Beurt-Scheppen fanno tanto bene condurre l'utile e'l vantaggio della propria Nazione, che nello spazio di quindici giorni, che il naviglio Francese resta in carico, non trova quasi niente per poterlo terminare, e le mercanzie a nolo, o alla minuta che si appresentano, sono riservate sempre per gli Olandesi, ai quali tocca poi la volta.

Altro inconveniente molto pregiudicievole al Commercio che producono li Beurt-Scheppen come nota

il

il Savary, è, che facendo così caricar questi bastimenti alla volta, il nolo delle merci si mantiene sempre alto. Ed in fatti si fa il computo, che una balla di pepe o d'altra mercanzia paga da Amsterdam a Roano due o tre volte più che da Amsterdam a Baiona, e ciò a motivo solamente che caricano a volta di rollo per Roano, e non per Baiona; cosa che non può far di meno di non render care a proporzione le mercanzie che partono dall'Olanda, e ch'entrano nella Francia dalla parte di Picardia e di Normandia.

BEZANI. Tele di cotone che si cavano da Bengala. Ve ne sono di bianchi, e di rigati a varj colori. v. *Tele di cotone.*

BEZIERS. Città di Francia nella Linguadoca situata all'Oriente di Narbona, dove si fa un Commercio molto considerabile di varie mercanzie o ivi prodotte o ivi lavorate. Ne' suoi contorni Roquebrune del marmo; Gabian dell'olio in Francia conosciuto collo stesso nome di Gabiano, ed ivi pure vi sono delle miniere di carbone con una spezie di gomma propria per fare il catrame. A Bedarieux si fanno dei bellissimi droghetti; e nel piccolo Cantone di Graissessac composto di sei Borgate vi si fa della chioderia, che si spaccia nella Linguadoca e nelle Provincie vicine.

Nella Città vi sono varie manifatture di lana, fralle altre di panni fini, e dei droghetti simili a quelli di Bedarieux, spacciandosi gli uni e gli altri per la maggior parte nella Germania.

Finalmente dalle sue Concie de' cuoj escono annualmente 300 cuoj forti, 150 dozzine di bazane, 60

di pergamene, e 100 di pelli bianche.

BEZOVART. Grossa Borgata delle Indie sulla strada di Mofulipatan a Gandicot abitata dagli Idolatri: è celebre per un gran Tempio o Pagode, che si vede nel mezzo di un cortile più lungo che largo, circondato di muraglie con molte figure di rilievo rappresentanti animali e demonj orribili, alcuni de' quali hanno quattro corna, molte gambe e più code, colla lingua fuori, ed in altre più ridicole positure; e sul piedestallo di esse colonne vi sono de' caratteri antichi, che non fanno rilevare nemmeno i loro Sacerdoti medesimi.

In poca distanza di Bezovart ritrovasi un' altro di questi Templi situato in altezza, a cui si ascende per una scala di 193 gradini alti un piede. Qui c'è un' Idolo affiso all'uso del Paese colle gambe incrociate, colla testa coperta da una triplice corona, da cui escono quattro corna.

Quando vi entrano i pellegrini, vi vanno colle mani giunte portandole verso la fronte, ripetendo la parola *Ram*, che significa Dio, ed avvicinandosi alla Statua suonano tre volte una campana attaccata all'Idolo stesso, sporcandogli in tanto la faccia e il corpo con alcuni colori. Alcuni portano dei fiaschi di olio per ugnere il corpo all'Idolo, offerendogli zucchero e commestibili; e i più ricchi ancora vi aggiungono del danaio. Sessanta Sacerdoti sono impiegati al servizio di questa Pagode, e vivono delle offerte colle loro mogli e figliuoli. Arrivando un pellegrino che porta offerte, si mettono tutti a cantare in maniera assai curiosa. La gran festa

feſta di queſto luogo, dov'è un gran concorſo, e che da lontano vi ſi portano que' popoli in pellegrinaggio, ſi è nel meſe di Ottobre, e allora i poveri vengono alimentati dalle limoſine che cavano dai ricchi.

BEZZICARE ſignifica Toſcanamente percuotere o ferir col becco.

BEZZO. Voce Veneziana che ſi prime una moneta del valore di ſei picco- o bagattini. Secondo la ſua grandezza chiamafi queſto ora Bezzino s'è più piccolo, ora Bezzone s'è più grande dell'ordinario. Appreſſo i Toſcani ſi prende queſta parola in ſignificato di danaio in generale.

BI

BIA. Chiamano così i Siameſi certi lumachini bianchi, che vengono dalle Maldive conoſciuti in quaſi tutte le Indie Orientali col nome di *Coris*, che vi ſervono per moneta. A Siam danno 800 di queſti Bia per un Fuang, che viene ad eſſere l'ottavo di un Tical, coſicchè otto Bia o ſieno *Coris* vengono a formare circa un ſoldo de' noſtri. Parleremo in altra parte di queſta piccola moneta delle Indie, che ha un corto così grande in molte Coſte dell'Africa. v. *Coris*.

BIACCIA. Materia di color bianco cavata per forza di aceto dal piombo calcinato, la quale ſerve a' Pittori per colore, e a' Medici per fare impiastro. In due maniere ſi forma la Biaccia, le quali però ridur ſi poſſono ad una ſola. Riducono il piombo in lame ſottiliſſime, mettendolo a molle nell'aceto ben forte, ed ogni 10 giorni le cavano e ne raſchiano quella ſpezie di patina, che ſi va formando ſopra eſſe

lamine, tornando ſempre a fare lo ſteſſo finchè il piombo ſia del tutto conſumato, e traſformato in queſta materia bianca, che viene ad eſſere la Biaccia, che poi macinano e fanno ſeccare. Altri adoperano parimenti il piombo battuto in fogli rotolandoli in forma cilindrica, come ſi farebbe ſe ſoſſero di carta, in maniera però che vi reſti nel mezzo una diſtanza in ogni giro del foglio, coſicchè il piombo non ſi tocchi. Allora ſoſpendono queſti fogli così rotolati nel mezzo di certi vaſi di terra con aceto gagliardo, e turando eſattamente il vaſo lo ſepellifcono nel letame. In capo a 30 giorni l'operazione è compiuta, e aprendo il vaſo, ſi ritrova il piombo come calcinato e ridotto in Biaccia: ſi taglia in pezzi, e ſi eſpone all'aria per diſſeccarla.

Non c'è Pittore che non adoperi Biaccia ſia per dipingere ad olio, o ſia con acqua gommata, ma biſogna valerſene con cautela, ſpezialmente nel macinarla per eſſere un veleno ſottiliſſimo.

Per ridurre una bella Biaccia ne prendono alcuni de' pezzi, macinandola ſulla pietra con aceto, e allora diventa nera, ma lavata che ſia in acqua chiara e rimacinata, indi lavata di nuovo coll'aceto in 4 o 5 acque, diventa belliffima e chiara.

La Biaccia è la materia di cui ſi fa la ceruſa, e per confeſſenza il belletto, di cui ſi ſervono le donne fatto colla ceruſa. v. *Ceruſa*. Dee ſceglierſi la Biaccia tenera, bianca di ſotto e di ſopra, in bei pezzetti minuti, e più netti che ſia poſſibile.

Biacca particolare per valersene in miniatura.

Facciasi battere un pezzo di argento affottigliandolo come un foglio di carta: taglisi in pezzetti grandi come una moneta da 15 soldi e più, e mettanli nell'acqua forte per 24 ore. Difciolti che faranno, si vuoti l'acqua forte, lavando ciò che resta nel fondo del vaso cinque o sei volte in acqua comune ben netta e chiara fin tanto che questa dissoluzione non abbia più alcun sapore dell'acqua forte medesima, cosa che si conoscerà perfettamente, mettendone un poco sulla lingua. Pongasi poscia a disseccare, e in miniatura si adopera stemprata in acqua composta di zucchero candito e di gomma Arabica.

La Biacca paga in Francia di gabella di Entrata 15 soldi di quella moneta ogni 100 libbre di quel peso.

In Venezia per l'Uscita libbre 2000 sottili formano un Collo.

BIADA. Spiega questa voce tutte le semente, come grano, orzo, vena e simili ancora in erba. Si prende ancora per lo frutto di esse biade in universale già ricolto, e più specialmente per quella sorta di biada, che si dà in cibo alle bestie da soma e da cavalcare, che più comunemente si dice *Vena* o *Avena*. Noi però prendendola nel senso più comune a molte piante, che producono grano inserviente al nodrimento degli uomini o degli animali, diremo, che sotto un tal nome si comprendono il formento, la segala, la granata, il grano Turco, l'orzo, la vena, la meliga, il grano nero, il faracino, e la scandella o sia spelta.

Il formento, la granata e la segala servono per far il pane, ch'è il nodrimento universale e più comune dell'uomo: l'orzo e l'avena sono destinati pegli animali, e le altre spezie di biada suppliscono al formento per mantenimento de' Contadini.

Il formento, come si fa, è una pianta che getta molti gambi dritti all' altezza di circa 4 in 5 piedi, vuoti al di dentro, nodosi di tratto in tratto con alcune foglie lunghe e strette. Producono nella sommità dei fiori in piccoli mazzetti con alcune filaciche, ch' escono da un calice, e dopo il fiore si vede il grano, che forma la spiga lunga, rotonda da una parte, e solcata dall'altra, oscura al di fuori, bianca al di dentro, farinosa ed atta a far pane: tiene le radici minute e filamentose; coltivate in terra grassa, e il grano è pettorale e raddolcente preso in decozione, ed alcuni usano a darne ai fanciulli per bevanda ordinaria. La sua farina applicata esteriormente in cataplasma è buona per ammolliare, per digerire; raddolcisce e risolve.

La segala fa certi gambi o tubi all' altezza di un' uomo, e tal volta anche più, dritti, sodi con poche foglie, ed ha questa differenza dal formento, che appunto le sue foglie sono più strette, le spighe più lunghe, più sode e più piatte, e il grano più scuro al di fuori; e laddove il formento ricerca una terra grassa, la segala cresce anche nei terreni fabbionici. La sua farina è atta ad ammolliare i tumori e risolverli adoperata in cataplasma. La sua crusca è deterfiva; ammolliente, propria per la soccorrenza, e per raddolcire le acredini del petto pre-
fa

fa o in decozione per bocca, o in cristieri. Il suo pane ancora si adopera in cataplasma per ammolire, risolvere e fortificare. La crosta del pane di segala arrostita è buona per nettar i denti.

La granata è un miscuglio di formento e di segala.

Il grano Turco o sia maiz, chiamato con varj nomi secondo il paese, di *sorgo Turco*, di *formentone* ed altro, fa una pianta o canna alta 6 in 7 piedi ripiena di un midollo bianco, di un gusto tirante al zucchero, le sue spighe sono certe pannocchie lunghe un palmo e più, ripiene tutte d'intorno di grani della grossezza di un pisello, quasi rotondi nella parte di sopra, e angolari di sotto. Il colore di essi grani per ordinario è giallo, ma talvolta bianchiccio, rosso e tirante al nero. Questa pianta è stata portata dall' America in Turchia, ma cresce in ogni altro paese, ed in ogni sorta di terreno, facendo però meraviglie nei grati. Pretendono alcuni, che il pane fatto di grano Turco sia da preferirsi a quello di formento, e che gli Americani che ne mangiano, non patiscano mai ostruzioni.

La meliga è una specie di miglio, i cui gambi crescono all' altezza di 8 in 9 piedi: i suoi grani sono ovali e quasi rotondi, e più grossi al doppio di quelli del miglio comune: alligna nei paesi caldi e nei terreni grassi.

Il grano nero è di due sorte, uno dai Latini detto *Melampyrum*, conosciuto con varj nomi, di *biada da vacche*, *da bovi*, di *erbarossa* ed altro. Cresce questa pianta all' altezza di un piede, pelosa e di color rosso. Ha le foglie attaccate al-

ternativamente, parte strette, e parte larghe, e profondamente frastagliate, nel mezzo delle quali spuntano i fiori. Le sue semenze sono nere e più piccole del grano ordinario, rinchiuse in un guscio, che si divide in due. Questa biada si dà da mangiare ai buoi, e cresce particolarmente nei terreni grassi. La seconda specie poi è quella che i Latini dicono *Fagopyrum*, conosciuto col nome di formento Saracino.

Il Saracino dunque è una pianta che getta un gambo rotondo di un piede e mezzo allo 'ncirca. I suoi branchi sono guarniti di foglie quasi rotonde subito dopo nate, e che prendono delle figure angolari simili a quelle dell' edera a misura che vanno crescendo. I fiori di questa sono bianchi e rossicci, disposti in grappoli. Il grano che nasce da questo fiore, è di figura triangolare, nericcio al di fuori, e bianco al di dentro. I Contadini lo macinano per farne del pane, che riesce nero ed amaro, ma però di un gusto migliore, quando vi si meschia della granata.

Serve ancora questo grano per nodrimento de' piccioni, de' polli e de' porci. Si semina in terre sterili dove riesce molto, quando quelle sieno bene lavorate. Si raccoglie in Ottobre quando venga seminato di Maggio.

La spelta è una pianta comune anche in Egitto, nella Sicilia e nella Grecia. Le sue spighe sono somigliantissime a quelle dell' orzo. Il suo grano è più minuto, e di un rosso scuro: di questa spelta fanno del pane ch' è nero e rozzo al gusto, e piuttosto si adopera per far della birra.

Lasciamo qui da parte l' orzo e la vena, giacchè di essi se ne parla in par-

particolare ; e si possono eziandio vedere le altrespezie di biade a' luoghi loro .

Siccome il formento e la segala in Europa sono il nodrimento principale dell'uomo , e che riesce di grande utilità l'averne in abbondanza, così ci estenderemo un poco sulla maniera di coltivarli, di conservarli, e principalmente sopra alcuni mezzi particolari e sicuri della loro moltiplicazione, tratti tutti da osservazioni ed esperienze fatte in tal materia .

*Osservazioni sopra le biade,
coltivazione e raccolta .*

E' cosa nota , che prima di seminare la biada è necessario il darle una qualche preparazione, affinchè germini più presto ; ed ogni Paese ha la sua particolare . Accade tal volta, che venendo seminata in terreno troppo buono, si moltiplica troppo smoderatamente, e producendo molta erba, non lascia che la terra la nodrisca quanto bisogna fino alla perfezion della messe se non vi si pone rimedio : tali biade produrrebbero sempre più paglia che grano se non si levasse loro una tale superfluità ; ond'è che sovente lasciansi andar al pascolo delle pecore, specialmente nella stagione dell'Avvento, ed allora sgombra la terra del soverchio produce la biada a suo tempo con germogli convenevoli, e con una raccolta copiosa .

Non possono però giugnere le biade con perfezione alla messe se non vengono sarchiate, separandone la zizania, e specialmente quella che si abbarbica ne' terreni soggetti a produrla ; cosa che se si trascura di fare, la messe stessa giunta che sia, si può dire che ci rimproveri il no-

stro danno cagionato dalla nostra negligenza . Per verità in molti luoghi si può risparmiare questa fatica, quando però si abbia usata ogni diligenza nel coltivar il terreno , e nel gittarvi della buona sementa ; ciò nulla ostante però anche in terreni simili bene spesso spuntano di quest'erbe nocive alle biade, quando la Primavera sia troppo umida, o che le piogge sieno troppo frequenti nel mese di Maggio .

Per non perdere dunque l'occasione, coll'occhio si conoscerà il tempo necessario per cavare quest'erbe, giacchè il levarle ancor tenere sarebbe un mettersi in pericolo di sbarbicare nel tempo stesso anche la biada, che ne farà tutta circondata d'intorno, ond'è, che appunto il terreno più o meno pronto a produrre deciderà del tempo di farlo . Quando dunque credesi che sia opportuno il sarchiare la biada, aspettisi a farlo dopo una piccola pioggia, che faciliterà molto a trarle radici dell'erbe cattive , che bene spesso restano in terra, quando ella sia troppo secca .

Arrivata che sia la biada in istato di mietersi, non si trascuri di farlo ; imperocchè anche in quel tempo accadono tal volta tali disgrazie, che quando si crede di avere qualche cosa, si resta colle mani vuote, ed un tempo cattivo è bastevole a far perder tutto . Non si risparmi però i mietitori, e ridotta la raccolta in fasci, non si stia troppo a riporla al coperto .

Le segale e i formenti si mietano prima, indi l'orzo, l'avena e tutti gli altri grani e legumi in seguito .

Il miglior tempo di mietere è sul far del giorno, quando ancora non gli

gli è caduta da dosso la rugiada, poichè nel gran calore c'è sempre pericolo, che il grano si perda scuotendolo nel tagliarlo. Vi sono dei Paesi, nei quali la biada e l'avena si segano in vece di mietarle. Per quello poi spetta alle biade condotte sull'aia per batterle, questo si lascia all'uso del paese, e alla speranza dei lavoratori.

Battute che sieno, o che debbono seminarli, o mandarli al molino, ovvero conservarle: se servono per la semina, si procuri che sieno tali quali coloro del paese giudicano ch'esser debbano per tal effetto; ma se si debbono conservare, vi vuole maggior diligenza, e si possono adoperare le precauzioni seguenti.

Prima di tutto deeſi avere un buon granaio ben esposto e netto da ogni immondizia, essendo il grano soggetto a guastarsi, ond'è che fa di mestieri il procurare che vi sia portato ben secco, mentre da una tal corruzione nascono i gorgoglioni, i tonchi ed altri insetti che lo distruggono affatto. In caso poi che una tal disgrazia fosse sopravvenuta, vi si può rimediare col condurre dei polli sul granaio, i quali finchè vedranno di questi animalucci, si metteranno a mangiarli senza toccare la biada. Piglisi ancora della salmoia di lardo, e se ne faccia un cerchio di larghezza di quattro dita d'intorno al monte del grano in cui saran nati questi animalletti, e vedrannoſi incontanente ad accorrervi tutti come ad un' esca di loro gusto, ed allora con facilità si potranno ammazzare.

Si custodisce ancora il grano dagli insetti che lo rovinano col framischiarvi del miglio in gran quantità, che poscia si separa, volen-

do, col mezzo del vaglio; e la ragione che danno all'effetto del miglio, si è per la sua naturale freddezza, che impedisce alle biade ammontunate il riscaldarsi e corrompersi. Rieſce un buon preservativo ancora il mescolarle sovente nel granaio, gittandole in aria colla pala, e cangiandole di sito: diligenza che le netta dalla polvere a cui sono soggette, e fa in maniera che non prendano cattivo gusto.

Si fa ancora del fango con feccia d'olio e paglia, e fatte seccare insieme queste due cose, e impastandole, se ne mette d'intorno al granaio, ritornandole a bagnare quando sieno secche colla feccia d'olio sudetta; e mettendovi il formento non riscaldato, non vi si accosteranno gli insetti.

Per conservare le biade 30 e 40 anni.

Nel 1610 poco tempo dopo l'assedio di Metz succeduto sotto Enrico II, vi fu fabbricata la Cittadella sotto il Regno di Enrico III, e il Duca di Epemnon vi fece de' grandi ammassi di grano, i quali si conservarono fino al 1707, e ve n'era un monte nel magazzino di sei pertiche di lunghezza, e di cinque di larghezza, alto due piedi, sopra cui era formata colle dita la Data dell'anno, ch'era del 1578 da chi ivi l'aveva posto; e quando il Re, il Delfino, i Marescialli e i Governatori della Provincia passarono per Metz, mangiarono di questo pane. Per conservare la biada bisogna tenerla asciutta e netta; e l'granaio su cui si porta, dee avere i suoi fori al Settentrione o all'Oriente colle sue aperture nell'alto per dargli aria, guardando che sia bene fosſit-

sostituito, e avvertendo di porre dei ripari alle finestre per difenderlo dai gatti, dalle fuine, dagli uccelli ec. Deesi aver cura per li primi sei mesi di rimiscolarlo ogni 15 giorni, indi basterà il vagliarlo semplicemente ogni mese, e passati due anni non gli resta da temere che l'aria e l'umido estrinseco.

Una delle cose che più contribuisca alla conservazione della biada, si è quella crosta, che si forma su tutta la superficie di essa alla grossezza di un dito e mezzo, come vediamo la speranza nel miglio; e coloro che riferiscono il fatto di Metz, dicono, che vi si poteva camminar sopra, tanto era dura la crosta, senza che cedesse.

L'Abate di Louvois nel passare a Sedano vide un magazzino fatto in un sotterraneo incavato nel sasso ed assai umido dove c'era un monte di biada considerabilissimo postovi 110 anni fa con sopra una crosta ben dura e grossa un piede, formata dai germogli dei grani esteriori della superficie. Sotto di essa si ritrovò la biada di un grano ben grosso, buono e bello, di cui fattone pane riuscì perfetto. Una tal crosta era bastevole per vietare all'umidità di penetrare nel monte, e impediva l'avvicinarsi all'aria ch'è la distruttrice di ogni cosa.

A Scialon vi sono dei granaj pubblici, ne quali si conserva il grano ordinariamente 30 e 40 anni nella maniera seguente. Scelgono il grano più bello e ben nodrito che sia possibile, e dopo di averlo ben lavorato, ne fanno un monte tanto grande quanto può portare il sole, mettendovi poscia della calce viva in polvere finissima polverizzando esso monte per tutto ugual-

mente fino all'altezza di tre oncie: umettano poscia dolcemente questa calce, la quale facendo un legame forte col grano viene a formare una crosta. Quelli della superficie germinano, e fanno spuntare un gambo di circa un piede e mezzo di altezza, e venendo il Verno perisce, non toccandosi che in caso di carestia, nel qual tempo se gli leva la crosta, e si ritrova la biada così bella come se non fosse che di due anni.

Moltiplicazioni delle biade.

Col mezzo di molti fali e di una data preparazione si fa moltiplicare il grano, che viene dalla terra prodotto; ed ora daremo quelle scoperte che sono state fatte da persone di speranza in una materia così importante, afferendo con esultanza, che chi possiede e nasconde le esecrazioni, che la sacra Scrittura e i Padri della Chiesa e fino i Pagani stessi danno a chi nasconde un beneficio che cotanto può esser giovevole all'umana vita: *qui abscondit frumenta, maledicetur in populis*. Non vi è cosa più bella e più degna di un' uomo onesto e Cristiano quanto il beneficiare anche gli inimici medesimi, e un buon cuore dee desiderare l'abbondanza per tutto, e dee eziandio procurare dal canto suo che vi sia in ogni luogo. Proporremo dunque alcune di queste moltiplicazioni, che pensiamo esser tutte buone al riferire dell'Abate di Vallemont nel suo libro intitolato: *Les curiositez de la nature & de l'art*. Si può credere che tutte sien buone, che però non le abbiamo trascurate; pure in alcune si ritroveranno risolti quegli obbietti

ti che far si poteffero ; imperocchè queste paiono più probabili delle altre. I Leggitori paragonandole insieme potranno scegliere le più convenevoli a' proprj terreni, e per avventura di molte passabilmente buone potranno formarne una perfetta: tanto più che queste diverse maniere di moltiplicare il grano sono cose che del continuo si possono perfezionar maggiormente.

Moltiplicazione prima.

Prendasi una misura di biada che possa pesare 26 in 27 libbre, e mettasi in un gran vaso di rame: vi si versino sopra cinque secchj d'acqua, facendo bollire ogni cosa sul fuoco finchè il grano sia tutto crepato, e l'acqua resti impregnata del sale essenziale di esso. Si passi quest'acqua per una pezza di lino, e 'l grano restato si può dare al pollame per non perdere cos' alcuna. Mettansi poscia in una gran caldaia tre libbre di nitro, gittandovi sopra l'acqua imbiadata (per servirmi di un termine connotativo) con quattro altri secchj di colature di letamaio, e facendo bollire ogni cosa, il nitro si scioglie.

Fatto questo abbiassi un gran tinno di legno, in cui pongasi quella quantità di formento, di segala, di orzo, od altro che si vuole, versandovi sopra di un tal liquore tiepido, il quale sovrannuovi quattro dita sopra il grano, che si gonfierà ben presto. Cuoprasì bene il tutto, acciocchè il calore vi si conservi più a lungo, e mettanfi in movimento i sali. Si lasci così questa biada per 24 ore, affinchè si riempia di questo sale secondo, di questo balsamo vitale, di questo potente menstruo, che aprirà dilaterà, e svilupperà

Dizion. Univer. Tom. II.

que' germi innumerabili che sono contenuti in ogni grano: poichè in questo solo consiste il gran meccanismo della moltiplicazione.

Cavisi poscia questa biada, lasciandola diseccare un poco all'ombra, indi si semini con risparmio, bastandone un terzo meno del solito; ed anzi per non isbagliare e gittarne in terra più del bisogno, si mescoli con paglia trita, perchè possano così i seminatori riempierli al solito la mano; e quelli che fossero vicini al mare, potranno in vece della paglia trita valersi della sabbia marina, che questa pure aiuterebbe non poco la moltiplicazione.

L'acqua che resta, è buona anch'essa all'uso di prima finchè rimanga tutta consumata, ed in oltre nel tempo che il sugo comincia a muoversi nelle piante, due libbre e mezzo di quest'acqua sul piede di ogni albero giovane sarà un regalo, che gli farà far meraviglie, e riuscirà di qualche giovamento anche ai più vecchi; ed una vite si rinvigorisce molto, e renderà a suo tempo il frutto moltiplicato. Da questo si potrà passare anche ad altro, specialmente per gli orti e giardini, per cavoli di ogni sorta, finocchj, appj ed altre erbe per uso della tavola, per li fiori sieno di radici, sieno di cipolle, e finalmente per ogni altra cosa, per cui la mente di un Fisico sperimentato resterà persuasa del giovamento della fecondità di questo sale.

Moltiplicazione seconda.

Il segreto tutto adunque della moltiplicazione consiste nei sali, giacchè questo è la sostanza principale e la virtù del letame, ed un campo potrebbe esser seminato ogni

T

anno

anno quando se gli restituissero col concio que' sali che se gli hanno levati colla raccolta; e non v'ha dubbio, che non si possa cavare da un campo tutto quello si vuole, purchè l'arte soccorra alla natura. Quando dunque si ritrovi la maniera di comunicare a questo campo una materia abbondevole atta alla produzione e vegetazione, avrassi infallibilmente a proporzione una messe copiosa. Vero è, che questo non si può ottenere senza pena e fatica, cose però che vengono bastevolmente ricompensate dal frutto. Ciò supposto, deesi procurare di unir molti sali, ma che non costino molto, affine di averne in copia maggiore; e questo si potrà fare nella maniera seguente.

Abbianfi prima tre botti senza fondo da una parte, ed in esse si getti tutto quello viene alle mani, cioè ossa di animali, penne, pelli, ritagli di cuoio, guanti vecchi, ciabatte, corna, ugne di cavallo e di altre bestie, in una parola tutto quello che contiene molto sale. Le ossa si spezzano, rompendo eziandio ogni altra cosa a proporzione, e distribuendola nelle tre botti, col mettere nella prima tutto quello che s'imbee facilmente, vale a dire le cose più molli; nella seconda le materie più fode; e nella terza tutte le più fode e compatte, riempiendole finalmente di acqua piovana, in mancanza di cui si può adoperare quella di un fiume corrente, indi la stagnante. Quattro giorni si lasciano in infusione le materie della prima botte, sei quelli della seconda, e otto quelle della terza.

Separansi poi dall'acqua le materie che si gettano via, e si conser-

va l'acqua sola tuttochè riesca molto fetente, non potendosi riparare la perdita de' sali che fa la terra nella vegetazione senza qualche pena; e la stessa cosa ch'ella produce col mezzo della vegetazione, può servire ad emendarne il difetto ritornandovi col mezzo della corruzione. I panni, le biancherie, le carni, la pelle, le ossa, le ugne, il fango, l'orina, gli escrementi, il legno infracidato, le frutta guaste, le loro deposizioni, le foglie, le ceneri, il grano, la paglia sono tutte cose che sono atte a ciò fare.

Si possono raccogliere le piante intiere colle loro foglie e semenze, che si ritrovano per la campagna, sulle colline, nelle valli e nei giardini, e in una parola tutte quelle piante che contengono molto sale: si abbruciano, e facendone cenere, da questa se ne ritraggono i sali per via di svaporazione. Le cortecce di quercia contengono quantità di sale, onde sono buonissime, così pure il rosmarino, la lavanda, la salvia, la bettonica, la menta, la perforata, il girasole ec. Nella svaporazione i sali si ammassano nella cristallizzazione, ed è agevol cosa il raccogliarli, facendoli poi disseccare per conservarli.

Abbianfi poi tante libbre di nitro quanti giugeri di terra si vogliono seminare, ed ogni libbra di nitro si metta a disciogliere in trenta libbre di quell'acqua che scola dai letamaj, e ben fuso che sia il nitro, vi si getti dentro a porporzione un poco dei sali delle piante sovraaccennate. Questo liquore chiamasi *materia universale* per esser il nitro il vero spirito universale del Mondo elementare, come vedremo in appresso. Ecco l'essenziale del segreto

to della moltiplicazione; e noi chiameremo *acqua preparata* quella che si fa nelle botti, e chiameremo *materia universale* l'acqua, in cui sia infuso il nitro e i sali estratti dalle piante.

Per l'uso di essa si dovrà preparare la semenza per due giugeri di terra alla volta, vale a dire per quanto si può far seminare in due giorni nella maniera seguente. Per un giugero prendansi 30 libbre dell'acqua preparata, in cui si meschia la materia universale; nella quale dee esser fusa una libbra di nitro. Bisogna che il vaso in cui si pongono questi liquori, sia bastevolmente grande, acciocchè contener possa la semenza del grano destinata, e allora si getta la semenza medesima dolcemente nel vaso con queste materie, e con uno schiumatoio si vanno levando que' grani, che sovrannuotano, mentre non sono buoni per seminare.

L'acqua dee stare due dita almeno di sopra il grano, e in mancanza di essa, quando non se ne avesse il bisogno, puossi accrescerla fino a questo segno con acqua comune, ma quella del cortile o della stalla sarà migliore. Lasciasi a molle per 12 ore, rimescolandola ogni due, e se il grano non si andasse gonfiando, vi si lasci ancora finchè comincia ad ingrossirsi notabilmente. Allora si cava e si mette in un sacco per iscolarne tutto il liquore, ed ivi si lascia per alcune ore, affinchè si fermenti e riscaldi, nè si perde l'acqua che gocciola, mentre è buona per valersene in altre congiunture fino all'ultima stilla.

Questo grano va seminato ancora un poco umido, adoperandone ordinariamente un terzo meno del so-

lito, ed anche per maggior sicurezza la metà sola, mescolandolo con paglia trita minutamente per ingrossirne il volume, acciocchè l'aratore lo possa seminare come fa di ordinario a man piena, come abbiamo già detto.

Osservazioni.

Bisogna scegliere il grano più bello, più netto, più ben nodrito e pesante.

Le terre grasse e pesanti dovranno esser seminate a buon'ora, prima che giungano le pioggie, che rendono ancora la terra più grave. Si seminano queste terre tosto che sono arate, acciocchè il grano per quella specie di calamita di cui è impregnato, attragga lo spirito universale sparso nell'aria, e debbonsi prevenire al possibile le gran pioggie.

Due difetti generali vi sono ordinariamente ne' terreni, che debbonsi distinguere per non arrischiare che non riesca il segreto della moltiplicazione, e che si abbia motivo poi di dolersi a torto se non riesce: sono dunque i due difetti, l'aver il terreno troppo di umido, che per ordinario viene accompagnato dal freddo, e da un peso grande, e il secondo si è la troppa siccchezza, che non va mai disgiunta da una leggerezza eccessiva, e da una disposizione di essere abbruciante. A questi due difetti due contrarj rimedj vi si oppongono: veggiamo dei letami grassi e rinfrescanti come quello di bove e di vacca, ed altri caldi e leggeri come quelli di pecora e di colombo. Ora siccome il rimedio dee esser opposto al male, così debbonsi impiegare i concj caldi e leggeri nei terreni umidi,

freddi e pesanti per renderli più mobili e più leggeri; e allo'ncontro valersi di quelli di vacca e di bove nei magri, secchi e leggeri per renderli più grassi e materiali, e impedire con ciò che le siccità della Primavera e i gran calori della State non li attraggano facilmente.

I terreni magri e leggeri non debbono seminarli così presto, quando non fossero in fondi acquitrinosi, dovendo aver riguardo di non profundar troppo la semenza, onde resti soffocata dal peso della terra, e partecipi meno dei vapori ed esalazioni nitrose, che van nuotando nell'atmosfera dell'aria.

Se la terra è soggetta a produr erbe cattive, sadi mestieri necessariamente lavorarla due o tre volte per isbarbicarne tutte le radici; e l'anno dopo basterà lavorarla una sol volta, ma profondamente, e coi solchi l'uno all'altro vicini.

Non è necessario nel caso di adoperare questa nostra moltiplicazione di letamare le terre, ma pure adoperandone, la raccolta farà ancora migliore.

Quando non si volesse praticare questa maniera con tutte le circostanze già addotte, si può lasciare l'infusione che si fa nelle tre botti, e valersi dell'acqua del cortile, e in difetto se ne può fare col letame della stalla, con quello della colombaia, o del pollaio, ed anche semplicemente col nitro fuso, ma il successo non sarà così bello.

Terza moltiplicazione.

Vi sono dei lavoratori che uniscono in una fossa quantità di letame di cavallo, ove gettano sovente dell'acqua, e quando questa materia si è putrefatta per qualche settimana,

ne traggono l'acqua impregnata dei sali del concio; fanno bollire un poco questa sostanza in un gran vaso di rame, mescolandovi un poco di nitro, e quando la materia è fuori del fuoco, e che non sia che tiepida, vi si fa stemperare la biada in quella quantità che si vorrà seminare: si lascia macerar in questo liquore per lo spazio di tre giorni affinchè s'inturgidisca, e si aprano i germi dilatandosi e sviluppandosi; indi la cavano dall'acqua per lasciarla seccare un poco, e la seminano. Siccome fa d'uopo seminarla un terzo meno per giugero dell'ordinario, così bisogna aver della paglia minutamente tagliata, mestendone un terzo nella biada preparata, e questa maniera riuscirà molto bene, e sonovi degli aratori che con questa manifattura sono in istato di fare abbondanti raccolte.

Quarta moltiplicazione.

Sonovi in Inghilterra dei lavoratori, che non hanno punto costume di preparare la loro biada. Tutti i suoi pensieri sono diretti all'apparecchiamento della terra, ed ecco ciò che fanno. Sul principio di Giugno eglino ammucciano da tutte le parti l'erbe che ritrovano sulle montagne, nelle valli, lunghezso i boschi ec. le fanno seccare al Sole, e poi le bruciano: indi ne mescolano le ceneri colla sabbia di mare, spargendone su i terreni qualche giorno prima di seminarla la biada: la speranza fa vedere, che questa maniera è buonissima, poichè il sal delle ceneri delle piante e il sal marino della sabbia comunicano alla terra una fecondità meravigliosa.

Quin-

Quinta moltiplicazione.

Il Cambdeno nella sua *Descrizione della Provincia di Cornovaglia* in Inghilterra asserisce, che gli aratori di questo paese si servono dell'alga marina e del loto per fecondare i loro campi sterili ed infecondi per natura; e ci assicura, che con questo mezzo raccolgono il grano più bello e copioso di quello pollasi immaginare.

Sesta moltiplicazione.

Il Childrey nella sua *Storia naturale d'Inghilterra* osserva, che gli Abitanti del paese di Cornovaglia conobbero, che nulla può maggiormente contribuire alla fecondità delle loro terre quantola sabbia marina, e che quanto più addentro nel mare si prende questa sabbia, tanto più ricca ed abbondevole viene a riuscir la raccolta. Queste quattro maniere di moltiplicare i grani sono tratte dall'osservazione 112 dei Giornali *Curiosorum naturæ* di Allemagna 1671 alle pag. 185, 186, 187.

Nell'osservazione medesima si parla di una spiga di una grossezza prodigiosa. Era questa composta di cinque spighe grosse, e di nove altre più piccole, ma tutte piene di grani. Questa maravigliosa spiga crebbe nella Slesia, e fu portata per curiosità in Vienna per presentarla all'Imperatore. Alcuni Fisiici portavano opinione, che questa pianta fosse stata prodotta da molti grani d'orzo che si erano ritrovati per avventura sparsi nello stesso luogo; e il Padre Ferrari della Compagnia di Gesù dice, che se si mescolano più semi della medesima specie, ma di differenti colori, esse si mettono

Dizion. Univer. Tom. II.

in una canna o ramo di sambuco per piantarli nella terra, i germi si meschieranno e si confonderanno insieme, e nascerà una pianta, che porterà dei fiori belli e variegati come l'arco baleno. Questa iride, dic'egli collo stile corrente del suo secolo, sarà formata non già dalle lagrime di una nuvola, che si risolve in pioggia, ma dal riso e dagli scherzetti di Flora che ne prende piacere: *ut semina invicem mixta & confusa Floræ quoddam luxuriantis monstrum, & Iridem non ex lacrymis resoluta nubis, sed ex risu gaudentis naturæ exhibeant.*

Ma se i Fisiici di Germania si avessero ricordato, che tutto giorno si vede, che un grano di biada o di canape caduto in un sito di alimento abbondevole forma una pianta di uno straordinario volume, non sarebbe stato loro necessario nella congiuntura di questa grossa spiga d'orzo di ricorrere alla pluralità de' grani caduti uniti in un buco, e supporre, che i germogli sieno penetrati uno dentro l'altro per formare un solo, cosa che contiene alcune difficoltà non leggere.

Non si nega però affatto ciò che dice il P. Ferrari, giacchè può essere, che toccandosi i grani così da vicino, vengano a dilatarsi e a svilupparsi i suoi germi, onde questo balsamo vitale racchiuto in ogni seme si mescoli, si confonda, e produca una grata mescolanza di colori nei fiori che spuntano; ma ben si può credere che da molti germi difficilmente se ne possa comporre un solo. Aggiungono cotesti Signori una cola degna di grande attenzione su questa materia. Egli è certo, dicon' egli, che la industria degli Agricoltori potrebbe coll'

T iij ar e

arte imitare e far sempre quello che tal volta fa far la natura. Potrebbe sforzarla a darci tutte le spighe d'orzo così grosse come quella che crebbe nella Slesia: basterebbe indagar la natura stessa e seguirla quando produce spighe simili, che ben si scoprirebbe quando si adoperassero diligenza e attenzione; ed una volta riconosciute la cagione, basterebbe il metterla sulle strade e nella disposizione medesima, che le nostre fatiche verrebbero ampiamente ricompensate, ed avremmo a nostro talento queste produzioni così belle, e raccolte che avrebbero in se l'abbondanza e l'piacere.

Settima moltiplicazione.

Prendasi dello sterco di vacca, di cavallo, di pecora, di piccione, di tutti quantità uguale; mettili in un vaso di rame, o di legno, gittandovi sopra dell'acqua bollente, lasciando ogni cosa a molle per qualche giorno, dopo di che si versa l'acqua per inclinazione in altro vaso, in cui si fa sciogliere una libbra di nitro per ogni giugero, e fuso che sia, vi si metta a molle il formento o altra semenza lo spazio di 24 ore.

Cavisi poi il grano seminandolo un pò umido se sarà tempo di aridità; ma se il terreno fosse umido, si farà disseccare prima un poco esso grano su panni lini nel granaio prima di seminarlo. Basterà aver lavorato il terreno una sol volta senza letamarlo per magro e sterile che sia, e potrássi conteggiare su una ricca messe, che anticiperà qualche settimana il tempo ordinario della raccolta.

Ma dirà forse taluno, che non si

può credere, che i pochi sali che si attaccano ad ogni grano della semenza, possano bastare per alimento di tanti tubi e spighe che si sperano di vedere col mezzo di questo segreto sovra un sol gambo. Ad una tale obiezione si può rispondere, che i sali, di cui è carico ogni grano della semenza, non servono precisamente per nodrire tutta questa numerosa famiglia, ma due sono le azioni che fanno: la prima si è quella di tagliare e d'incidere gli sviluppi dei germi differenti contenuti in ogni grano, acciocchè si dilatino e si sciolgano; e la seconda è di servire ad ogni grano come di calamita per attrarre il nitro della terra ridotto dai fuochi sotterranei, e spinto in vapori ed esalazioni nella bassa e mezzana regione dell'aria per nodrimento de' vegetabili e degli animali. Un tale ragionamento non è nè aereo, nè chimerico o insufficiente, ma fondato sopra le sperienze che ci dimostrano, che il nitro esposto all'aria ne attrae come la calamita e l' nitro e l'umidità.

La prima speranza si è quella, che se si fa calcinare quella materia pietrosa, che si ritrova negli acquedotti vecchj di piombo delle fontane cavandone il sale, questo sale medesimo esposto dopo in un vaso all'aria attrae del continuo dell'acqua, che filtrata e svaporata dà un nitro perfettamente bello. Questo non si discioglie all'umido, ma resta nel vaso quando per inclinazione si decanta l'acqua attratta, oppure resta sul filtro. Questo è l'effetto che fa il nitro attaccato al grano della biada; attrae incessantemente l'umido e i vapori nitrosi che van nuotando nell'aria, e di cui si nodriscono le piante.

Gli

Gli Eruditi di Germania confermano un tal magnetismo con un'altra sperienza, che ci mette in istato di non dubitare, che il nitro attragga l'aria. Se si espongono all'aria di notte nella State delle felci calcinate, questa materia contenente del nitro tirerà l'umore salino dell'aria per essere l'atmosfera, che circonda questo globo terracqueo, tutta ripiena di corpicelli nitrosi, che si alzano dalla terra e dal mare.

Ora questo nitro è veramente un sale volatile di secondità prezioso nella natura, avvegnachè poco conosciuto da' Filosofi. Egli è certamente quel balsamo vitale, che mantiene l'armonia di essa nelle tre famiglie, minerale, vegetabile, e animale, senza di cui tutti i misti si scomporrebbero risolvendosi ne' loro primi principj, e finalmente questo è quel sale prezioso, che tiene tutti i corpi del Mondo elementare nello stato di consistenza.

Gli Eruditi di Francia anch'essi accordano una tale opinione, e l'Omberg ha fatto una sperienza, che dimostra la parte che tiene il nitro nella vegetazion delle piante. Ha egli seminato del finocchio in una cassetta, ed innaffiollo con acqua, in cui avea fatto sciogliere del nitro, e in un'altra seminò del crescione, che innaffiò di acqua comune, e il finocchio seminato in quantità simile produsse due oncie e mezzo di pianta di più del crescione; e riferita questa sua esperienza nell'Accademia Reale delle Scienze 1669 pag. 69 soggiunge: „ dal che si potrà giudicare, che se „ i sali non sono assolutamente necessari per la germinazione delle „ le piante, ne aiutano però l'accrescimento e la forza, poichè se

„ ne trova una maggior quantità „ nella terra adacquata col nitro. „

Se si fa fondere del nitro nell'acqua, si sparge e si mescola intutte le parti dell'acqua medesima, e pure è agevolissimo il ritrarre esso nitro da tutti i pori dell'acqua in cui sia insinuato. Basta farne evaporare un poco l'umidità al fuoco, finchè comparisca una pellicola sopra l'acqua, lasciando raffreddare ogni cosa, che allora il nitro si unisce in bei cristalli lunghi, bianchi, chiari e trasparenti; tanto è vero che il nitro si cerca e si riunisce, onde quello che nuota nell'aria, si unisce a quello di cui è impregnato il grano prima di seminarlo.

Moltiplicazione ottava.

Prendansi dieci misure di buon grano e facciasi calcinare finchè sia ridotto in cenere bigia, dalla quale le ne caverà il sale col mezzo del liscivio; e se in vece di acqua si adoperasse della rugiada di Maggio, l'operazione riuscirebbe di gran lunga migliore. In mancanza di rugiada fansi disciogliere questi sali delle ceneri in acqua piovana, e quando essa ne sarà impregnata, si filtra e si coagula col farne evaporare l'umido, e allora si ritrovano i sali, che si custodiscono con diligenza. Fatto questo prendasi ogni sorta di letame, e quelli di cavallo, di polli, di piccioni e di pecora principalmente sono da preferirsi agli altri. Si mettono in un gran vaso di rame, in cui si pongono cinque libbre di acquavite con rugiada più che sia possibile, ed alcune boccie di vino bianco a proporzione della moltiplicazione che si vuol fare; e se non riuscisse abbastanza, vi si aggiunga dell'acqua piovana: si

T iijj lascia

lascia il tutto per 24 ore sopra un lento fuoco, rimiscolandolo spessissimo, si filtra e si conserva per l'uso seguente.

Pigliasi di questo liquore quanto basta per metter a molle il grano che fa di mestieri per seminar un giugero o fieno due campi di terreno, e vi si aggiunga un'oncia di sale di formento e una libbra di nitro. Quando questi sali son ben disciolti, si distende questo grano sopra un lenzuolo, e per nove giorni sera e mattina si va innaffiando col liquore accennato, e il decimo giorno si semina un terzo meno dell'ordinario, e la raccolta paga la fatica, e risarcisce ampiamente la spesa. Non dee si meravigliare nel vedere che si adopera il vino, mentre questo è un grande agente per la vegetazione, contenente molto sale, e si fa da gran tempo, che abbeverando le piante con esso, ne ricavano giovamento notabile. Plinio nella sua Storia naturale lib. 12, cap. 1 ce lo addita: *docuimus etiam arbores vina potare*; e il Conombero asserisce, che innaffiando le radici di un platano con un poco di vino, per mezzo morto che sembri, si rinvigorisce incontanente, e spuntano da esso dei rami di non ordinaria estensione.

Moltiplicazione nona.

Vergilio ci addita ciò che faceano gli Agricoltori del tempo suo per avere la raccolta abbondevole col porre a molle le sementi nella morchia dell'olio, in cui aveano messo del nitro:

*Semina vidi equidem multos
medicare ferentes,
Et nitro prius & nigra perfundere amurca*

Grandior ut fœtus siliquis fallacibus esset.

Georg. lib. 1, vers. 192.

Columella intende verisimilmente per morchia non seccia di ulive, come alcuni han detto, ma di olio, non potendosi porre, macerare ed ammolire il grano nella seccia delle ulive. Plinio applica alle fave ciò che Vergilio ha detto in generale delle sementi; e pensano alcuni, che la moltiplicazione sia più copiosa, se tre giorni prima di seminare si metterà a macerare nell'orina e nell'acqua. Democrito raccomandava, che si mettessero tutte le sementi a molle nel sugo di una pianta da esso chiamata *arzoom*, che nasce fu i tetti, che probabilmente sarà la sempreviva; ma vi vorrebbe troppo di questo sugo per fare ciò che prescrive Democrito. Un tal rimedio però è buono per impedire che i vermini e gl'infetti mangino le biade nel Verno quando la stagione va troppo dolce, come sovente succede appresso di noi.

Moltiplicazione decima.

Lascisi a molle il grano di ogni sorta per ventiquattr'ore nell'olio di balena, e cavatolo vi si getterà sopra della calce viva polverizzata con un poco di nitro; e fatto questo lascialo seccare, e poi seminalo ben chiaro.

Da tutto questo agevol cosa si è il conoscere, che l'intero segreto della moltiplicazione si raggira sul nitro. Moltissime altre cose potrebbero aggiugnersi in questa materia; ma per non estendersi soverchiamente si rimettono i Leggitori curiosi agli Scrittori antichi e moderni di Agricoltura, e specialmente all'Abate di Vallemont nel libro sovraccitato *Curiositez de la Nature & de l'Art*,

l'Art, che molto a lungo sopra le diverse maniere di moltiplicare i grani si estende.

Aggiugneremo solo una osservazione fatta nel freddo dell' anno 1709, ed è, che alcuni per gli straordinarj ghiacci di quella Vernata tentarono di feminare il formento nell' Aprile seguente, ma vedendo che non produceva la spiga, altri ne tagliarono il gambo vizzo verso il giorno di S. Giovanni, ed altri non non lo toccarono. Quello tagliato spuntò dieci o dodici giorni prima del solito che si semina l' Ottobre; fu men forte e produsse meno, ma il grano riuscì più grosso e migliore per li Fornaj. L' altro poi che non fu toccato, riuscì molto bello nel 1710, e in qualche luogo anche più di quello fu seminato l' Autunno del 1709.

Su tal proposito il Signor Onberg asserisce, che se si intestano le piante novelle prima che facciano la semenza, elleno la danno l' anno seguente, e che questa è una maniera di renderle più vivaci, come abbiamo dalla Storia dell' Accademia del 1710.

L' Egitto una volta passava per lo più fertile in biade che vi fosse, specialmente di formento; e sappiamo dalla Storia sacra in quale riputazione si fosse, e abbiamo dalla Storia profana, che ne somministrava a gran parte dei popoli soggetti all' Impero Romano, e che veniva chiamato la Nutrice di Roma e dell' Italia.

La Francia e la Polonia pare che sieno sottentrate di là da' Monti in luogo dell' Egitto, giacchè da questi due Regni le Nazioni di quella parte ne ritraggono abbondevolmente quanto loro abbisogna. In Italia ne abbiamo il bisogno e anche di

più, specialmente nello Stato Veneziano, dove sicomputa, che un' ordinaria raccolta possa bastare al consumo degli Abitanti per tre anni. La Puglia però è la più copiosa di tutte le Provincie Italiane, somministrandone sempre in difetto il bisogno, alla quale si possono aggiugnere ancora le Coste di Barbaria.

Ma siccome queste cose appartengono più al formento in particolare, così a questa voce ne parleremo a lungo, come eziandio alle voci *Grano*, *Grano Turco* o *Maiz*, *Saracino*, *Granata*, *Segala*, *Meliga* ed altri.

BIADA IUOLO o *Mercuriale* di biade. Questo termine veramente esprime coloro che vanno a comprare le biade su i granaj in campagna per trasportarle e rivenderle nei mercati delle Città e delle Terre. Per altro con questa voce in Venezia intendonsi anche coloro che tengono bottega aperta non solamente di biade alla minuta, ma eziandio che vendono legumi, paste di farina di grano di varj Paesi, ed anche olio, volendo; cose tutte che, detratte l'olio, possono vendere anche quelli che si chiamano *Lafagneri*, de' quali alla sua voce.

Il Garzonato dei Biadaiuoli o *Biavaroli* corrottamente detti, per potere aprir bottega, è di anni 5, e formano una delle 136 Arti della Città; diversa da quella de' Lafagneri.

Le Regolazioni di Francia fatte sopra il Commercio delle biade vietano ai Biadaiuoli di esporre in vendita i grani che sieno rotti, o meschiati, e di tenere dei sacchi per mostra, il di sopra de' quali sia di biada bella e ben crivellata, il fondo

fondo per lo più di una qualità inferiore, in pena di confiscazione e di gastigo.

La sentenza del Luogotenente Generale della *Police* della Città di Parigi dei 22 Dicembre 1702 data a due Biadaiuoli di Belly e di Esfouille li condanna in pena pecuniaria di 50 lire di quella moneta per aver disubbidito a queste Regolazioni.

BIADETTO. Spezie e materia di colore azzurro, della quale si servono i Dipintori per dipingere. v. *Turchino*, e ne parleremo anche trattando dei colori.

BYAGOS e BISAGOS. Negri che abitano molte Isole, che ritrovansi di là da quelle di Buramos verso il Sud, che dicesi essere al numero di 17 situate dirimpetto agli Stati dei Re di Guinala e di Befegul. Sono belle, fertili, e rendono copiosamente di ogni sorta di sementa che vi si getti, a segno che gli Abitanti sovente ricavano da mantenersi senza coltivarle. Sono la maggior parte situate al Mezzogiorno nell' undecimogrado e minuti 43 di latitudine Settentrionale. Vi nasce quantità d'alberi, spezialmente palmieri, dai quali traggono vino, olio, e molte altre cose. A motivo di molti fiumi che irrigano queste Isole, vi nasce del riso in quantità, e abbondano ancora in ferro, in cera, in avorio, in pepe lungo detto dai Portoghesi *pimenta de cola*, mercanzia molto stimata anche fra' Turchi e Saraceni: potrebbero avere ancora dell' ambra grigia se la conoscessero, ma il mare che ne getta di tratto in tratto sul lido, se la riporta senza che si prendano la fatica di cercarla: e tengono ancora varj animali terrestri e abbondanza di pesce.

Gli Abitanti sono uomini grandi di statura, coraggiosi e crudeli, e le loro arme sono simili a quelle dei popoli di Besù e di Catcheo, benchè non le tengano molto pulite, ma in iscambio le fanno maneggiar meglio. Fanno un' aspra guerra ai loro vicini, facendo un numero grande di prigionieri, che vendono polcia ai Portoghesi; ed ognuna di queste Isole tiene un Signore particolare, ma tutti sono sudditi del Re di Formosa. Siccome il Paese è intersecato da un braccio di mare, così i Byagos escono all' improvviso dalle loro Isole, e coi proprj leggerissimi battelli si gettano all' impensata sopra i luoghi vicini, che mettono a ferro e fuoco. Sono costoro così forti e potenti, che hanno ridotto qualche volta il Re di Biguba a nascondersi nei boschi insieme coi suoi sudditi per tema di provare la barbarie di quest' Isolani.

BIAMBONE. Sorta di stoffa delle Indie fatta tutta di scorza d'albero v. *Scorza di albero*.

BIANA. Città dell' Asia nell' Indostan alla parte Occidentale intorno a 90 miglia distante da Agra. E' poco abitata, ma per altro alcuni Viaggiatori, come il Tevenot, pretendono, che somministri il miglior indaco di quelle parti.

BIANCA. Voce usitata nelle Stamperie per dinotare quella prima forma del foglio che si pone sotto al torchio, in cui sta il numero maggiore della segnatura dell' alfabeto o sia registro; e l'altra forma si chiama *volta*. v. *Stamperia*.

BIANCA. Spezie di giuoco di fortuna così chiamato in Francia, dove dicono essere stato portato dagli Italiani, che seguitarono la Regina Caterina de' Medici, e che ancora si usa

si usa in molti luoghi dell'Italia nelle fiere e nei mercati, benchè spesso volte venga proibito a motivo delle trufferie ed inganni, che far vi possono gli Appaltatori, o per meglio dire il Padrone del giuoco.

Stefano Pasquier ne ha fatta un' esatta descrizione nel cap. 49 del lib. 8 delle sue *Ricerche*, dimostrando, come in fatti egli è, essere il medesimo un lotto. v. *Lotto*. Per altro quello che il giuoco della Bianca tiene di comune coi lotti, si è la sorte. Ogni particolare vi può tentare la propria buona o cattiva fortuna senza aspettar compagni, e volendo ne fa la pruova sul fatto col pagare quel tanto che ha fissato il Padrone del giuoco per tutte le volte che si vuol tirare alla sorte.

Il Capitale della Bianca consiste per ordinario in quadri, in qualche pezzo di argento, in merci, in galanterie, in ispecchj, in bagattelle, giuochetti ed altre cose di non molto grande conseguenza, che sogliono metter in vista in qualche bottega per allettare chi passa. Siccome questo giuoco è solito di esporri nelle fiere e nei mercati, così la plebe e i Contadini s' invogliano facilmente a provar la sua sorte e divertirsi insieme, lusingandosi di avere alcuno di quei premj senza considerari poi, che pochi vi sieno di questi lotti, che non sieno soggetti a frodi, tuttochè non si possano esporre senza la permissione dei Giuridici del luogo, e che per lo più questi procurino di far che la cosa rettamente proceda.

Cavasi a questo lotto della Bianca in due maniere; l' una con un libro o sia registro, e l' altra con una certa macchinetta. Per farlo in quest' ultima maniera si getta una

palla d' avorio in un' imbottatoio sospeso sopra una tavola divisa in molti rotondi un poco incavati, e quello di essi, in cui la palla si ferma, fissa la sorte del Tiratore, il quale fa Bianca, cioè a dire non cava alcuna grazia se la palla va a fermarsi in un rotondo bianco; e a colui che resta graziato viene indicata la qualità di essa grazia dalla cifra, con cui ogni rotondo nero è numerato, quando la palla si ferma in uno di questi rotondi coloriti. Pochi però per non dire nessuno di questi giuochi di Bianche sono sinceri, e il pendio, che il Padrone del giuoco suol dare a quei rotondi che sono bianchi, vi attrae così bene la palla, che le cosuccie che ha poste in mostra, restano ordinariamente per lui con grande stupore del merlotto, che ha giuocato il suo danaio.

Quanto poi alla Bianca che si cava col libro, veramente evvene alcuna di sicura dove la sorte non viene determinata dalla surberia; ma la meglio si è non fidarsi nemmeno di questa a motivo degl' inganni che far vi si possono.

Quando uno vuol tener banco di uno di questi giuochi, si numerano prima tutte le grazie, di cui è composto, e i numeri vengono distribuiti in fogli di un libro grosso di carta bianca, sempre però colla precauzione, che le grazie piccole sieno meschiate colle grandi per dar più luogo alla fortuna. Quando questo libro o sieno i fogli bianchi eccedono qualche volta i neri più di 100 sopra uno, il Banchiere ricevuto che abbia il suo pagamento, presenta al Tiratore una lunga spilla di ottone, ed egli la caccia in quel sito del libro, che più gli piace, il qual libro gli

gli viene da uno tenuto e presentato. Se il foglio che apre è bianco, fa bianca e non ha cosa alcuna, ma se al contrario il foglio ha la cifra, se gli dà incontanente la grazia dimostrata dal numero.

Parerebbe a quello abbiain detto, che la Bianca col libro dovesse esser libera da ogni sospetto; con tutto ciò puossi restar ingannato, e la maniera con cui viene presentato il libro al Tiratore, e con cui viene aperto, non è una delle piccole accortezze, che simili Banchieri abbiano cura d'imparare dai Bagattellieri e Giuocatori di mano per fare che i fogli sieno o sempre bianchi, o almeno che tocchino loro grazie piccolissime per incoraggiare colla speranza delle grandi gli spettatori a tentar la sua sorte.

In queste nostre parti tal volta mettono in vece del libro una quantità di biglietti bianchi con quelli delle grazie meschiati insieme in una cassetta, e il Giuocatore pagando il prezzo stabilito per ogni biglietto ne cava quel dato numero che ha pagato; e se in quelli riscontra la grazia, è sua, in difetto è bianca. Altri ancora lo fanno con piccole pallette bianche colle grazie numerate e colorite.

BIANCASTRO. Colore chiaro e pallido tendente al bianco. v. *Colore*.

BIANCHERIA. Dassi questo nome generalmente a tutte le tele tagliate e poste in uso delle persone, o servizio di casa.

Chiamasi particolarmente Biancheria da tavola la tela unicamente destinata a fare delle tovaglie e delle salviette, la quale si distingue dai Mercatanti in ischietta, e in lavorata.

La schietta è una tela liscia, che non è diversa dalle ordinarie se non che per alcune liste o righe di filo turchino; e di questa se ne fa in molti luoghi di Francia, particolarmente in Normandia. v. *Tela*.

La Biancheria in opera, di cui pretendono che sieno stati gl'inventori i Veneziani, è una sorta di tela lavorata sul telaio, quasi come i drappi di seta. Di questa se ne fa con varj disegni a scacchetti o quadratini, a fioretti, a fiori grandi a guisa di damasco, e con figure di animali o di altro. La più bella è di lino, la più ordinaria è di canape, e ad ambedue danno varj nomi secondo i luoghi dove sono state lavorate, o i varj disegni che vi sono sopra, oppure gli Artefici che l'hanno inventate.

Quasi tutte le Biancherie lavorate si vendono imbianchite, e questo imbianchimento si dà loro nelle vicinanze dove vengono fabbricate, e ve n'è di fino, di mezzano, e di ordinario.

I luoghi ove se ne fabbricano più, sono: la Fiandra Francese ed Austriaca, la Picardia, la Bassa Normandia, il Boiolese: se ne fanno però anche dalla parte di Baiona e in alcuni luoghi d'Italia.

Fiandra.

Le migliori sono quelle di Lilla, e nel Paese della Gorgue e di Laleu, a Courtray, Menin, Gand, Bruges, Oudenard ed altre Città di ambedue le Fiandre, dove sono bianchissime e finissime, ma quelle di Courtray sono le più stimate.

I varj nomi che si danno loro, sono, Pavia, Rosetta, Damascò, l'Avander, Grano di orzo, Rosa grande, Rosetta perlata, e Padrone di Olanda.

Le

Le pezze di queste forte di Biancherie proprie per far salviette sono dalle 30 Alle fino alle 31 e un quarto di lunghezza, con una mezza e un dodicesimo, con tre quarti e con due terzi di larghezza; la prima però di queste larghezze è più usitata computando sette quarti per Alla.

Quanto alle stesse Biancherie destinate per le tovaglie sono fatte in pezze di 28 in 29 Alle di lunghezza, con una e un sesto, una e tre quarti, e due e un terzo di larghezza, il tutto a misura di Parigi.

La Biancheria lavorata viene spesso di Fiandra in pacchetti quadrati composti per ordinario di 12 salviette e di 2 tovaglie, l'una grande per la Tavola, ed un'altra piccola per un Tavolinetto, tagliate e cucite col suo orlo, e ognuno di questi pacchetti si chiama un *servizio da Tavola*.

Picardia.

In alcuni luoghi della Picardia fanno certe spezie di Biancheria lavorata tutta di lino, che si chiama *Biancheria Cittadina* o *dimestica*; la larghezza ordinaria di cui si è di 2 terzi, e di tre quarti di Alla di Parigi. Per quello poi spetta alla lunghezza delle pezze, non vi è cosa alcuna di determinato, mentre i Cittadini se ne fanno fare a suo talento. I varj nomi che danno a queste Biancherie lavorate di Picardia, nella lor lingua sono i seguenti: *Passe de Vache*, *Coeur Fleur*, *Rose cran*, e *Grain d'orge*.

Normandia Bassa.

A Caen, ed otto, dieci leghe d'intorno di questa Capitale della Bassa Normandia si fabbricano quantità di Biancherie in opera, alcune tutte

di lino, ed altre tutte di canapa in pezze di 48 Alle di lunghezza, con una mezza e mezzo quarto di larghezza, per formare 4 dozzine di salviette per pezza.

I loro diversi nomi sono: *Damasco o gran Caen*, *Laccio o Lags d'Amour*, *Granade*, *Bourdalove*, *Rosette*, *grande Venise*, *petite Venise*, *Pavie*, e *grand Barrage fin*.

Quelle di queste Biancherie che si lavorano in Caen, si chiamano *Facon*; e quelle che si fanno nelle vicinanze della Città, si chiamano *Bocage*.

In quelle che si fabbricano a Caen, si fanno delle pezze di 72 Alle di lunghezza, con mezz'Alla e mezzo quarto di larghezza, per fare 6 dozzine di salviette per pezza: se ne fanno ancora di alte tre quarti, le cui pezze sono d'incirca 52 Alle per fare di ognuna 4 dozzine di salviette. Si fanno ancora d'intorno a Caen altre forte di Biancherie in opera, che chiamano *Caen mezzano*, *grand Barrage commun*, e *petit Barrage*. Le due prime qualità sono in pezze di 44 Alle di lunghezza, e di una mezza e un sedicesimo di altezza, per poter cavare da ognuna 4 dozzine di salviette; e la terza è di 36 Alle, con una mezz'Alla meno un sedicesimo di altezza per far 4 dozzine di salviette.

Quelle in opera del nome e spezie sopradetti, che sono destinate per tovaglie, sono in pezze di 50 fino a 60 Alle di lunghezza con cinque quarti, un'Alla e mezzo, 2 Alle, e 2 mezzo di altezza, il tutto a misura di Parigi.

Boiolese.

A Reygnie ed in altri luoghi della piccola Provincia del Boiolese si fan-

fanno tresorte di Biancheria in opera; l'una detta *gran Lione*, la cui pezza è di 44 Alle di lunghezza con mezza e un dodicesimo di altezza; altra chiamata *Lion mezzano* di 42 Alle, e di mezza poco più di altezza; e la terza si chiama *Lion piccolo* di 38 in 40 Alle lunga, e larga una mezza meno un sedicesimo, il tutto a misura di Parigi, le quali Biancherie lavorate sono ordinariamente di tutto lino.

Guaſcogna.

A Baiona e in alcuni luoghi delle vicinanze di questa Città si fanno delle Biancherie in opera tutte di lino di molte qualità, lunghezze e larghezze, le quali si consumano quasi tutte nel Paese, o pure si mandano in Spagna.

Italia.

A Venezia e in alcune altre Città d'Italia si fanno ancora delle Biancherie in opera di puro lino, che sono di una gran bellezza, bianchezza e finezza; e in Bergamo principalmente se ne fanno di schiette assai belle e di gran durata.

E' da notarsi, che le Biancherie in opera larghe destinate per tovaglie da qualunque luogo provengano in alcuni Paesi della Francia, le fanno servire anche per cortinaggi da finestre, specialmente quando sono damascate fine.

La Biancheria da tavola in opera paga in Francia il dritto di Entrata in ragione di 15 lire di quella moneta al 100 di peso, e per l'Uscita come la tela di lino e di canapa.

Le Biancherie vecchie destinate alla fabbrica della carta, dette *straccie*, sono colà nel numero dei con-

trabbandi per l'Uscita per Decreto del Consiglio 28 Gennaio 1687. Quando però abbiano la permissione, pagano di gabella 12 lire al cento di peso.

Quelle poi che vanno nelle Provincie del Regno, pagano una lira per cento.

In Venezia di queste straccie libbre 2000 formano un Collo.

BIANCHETTO. Sorta di birra debolissima, in Fiandra, e in Olanda chiamata *Molle* o sia *Mol.* v. *Birra*. Così dicono ancora una spezie di vino bianco che viene dalla Guaſcogna v. *Vino*; e col termine di *Bianchette* o *Biancoline* chiamansi ancora certe pera di buon gusto.

BIANCO. Uno degli estremi de' colori opposto al nero; col qual aggiunto ancora spiegansi molte cose, come legno bianco, che diceſi al pioppo, alla bietola ed altri. v. *Legno*.

Bianca diceſi alla cera purificata e imbianchita al Sole e alla rugiada. v. *Cera*. Alla tela di canapa, o di lino resa tale a forza di ranno, e col bagnarla coll'acqua su i prati. v. *Tela e Imbiancamento*. Diceſi al vino per distinguerlo dal rosso, chiarello, o nero: al pepé per distinguerlo dal nero; al vetro per essere più chiaro e trasparente: alla carta per spiegare quella che non ha sopra nè scrittura nè stampa, delle quali cose tutte vedi alla sua voce.

Bianco pure diceſi al sale comune o sia marino fatto disseccare e calcinare al fuoco in maniera che non gli resti più umidità alcuna. Questo vien chiamato da' Chimici *sale decrepitaro*. Evvène di bianco naturalmente, ed altro reso tale a forza di disfarlo, e di depurarlo nell'acqua

acqua chiara, facendola poi svaporare col mezzo del fuoco o del Sole v. *Sale*.

Bianco significa ancora quella materia di un tal colore con cui s'imbiancano le muraglie, e con questa voce si spiega ancora l'albume dell'uovo.

Bianco di Spagna è una spezie di belletto che adoperano le donne tal volta per farli la faccia più bianca, e nasconderne i difetti. Si fa collo stagno di specchio disciolto nello spirito di vino e precipitato in polvere bianchissima col mezzo dell'acqua salata.

Bianco di balena. v. *Balena*.

Bianco di perla. v. *Bismuto*.

Bianco di piombo. v. *Biacca*.

BIANCO. Piccola moneta di rame, che correva una volta in Francia del valore di 5 danari Tornesi. Le monete di tre Bianchi erano di lega mescolata con un poco di argento, e valevano 15 danari di quella moneta; i vecchj avevano di fino 6 danari e tre grani, e i nuovi ne tenevano solamente tre e 18 grani. Quelle da 6 Bianchi di valore di 30 danari ora avevano più di fino, ora meno. Ne furono ordinati sotto il Regno di Lodovico XIV con un Decreto di Agosto 1657, ma furono rivotati colle Patenti di Novembre dell'anno medesimo. Ne furono conati nel 1670 sotto lo stesso Regno al saggio di quelle di tre Bianchi, e tutte le altre non avevano di fino che tre danari e 17 in 18 grani.

Dopo di questo tempo non furono più moneta corrente, ma solamente moneta di conto, e quando si dice tre Bianchi in Francia, intendono sempre 15 danari, e 6 Bianchi per 2 soldi e mezzo; e in

questo ultimo significato corre più che nel primo.

BIANCO. Con questo termine i Negozianti chiamano gli spazj non iscritti che si ritrovano tal volta nei Giornali, cosa pericolosissima per l'abuso che se ne può fare. I libri mercantili hanno fede in giustizia, perchè si suppongono scritti di seguito in tempi non sospetti; ma se s'incontra qualche bianco, vale a dire qualche spazio vuoto, ancorchè fosse di due sole righe, il libro non ha più credito. A questo debbono aver l'occhio gli Arbitri nominati dal Consolato, e se gli articoli contestati si ritrovassero scritti sul finir della pagina, questa sarebbe una cosa di gran sospetto, e nella relazione che fanno dello stato de' libri che vengono loro presentati, debbono sempre dire se hanno ritrovati luoghi in bianco o no, e se vi sia apparenza, che vi abbiano lasciato dei luoghi simili per riempierli dopo il fatto.

BIANCOMANGIARE. Sorta di vivanda per lo più fatta di farina e zucchero corti nel latte, e talvolta ancora fatta di altre materie in forma di gelatina.

Pestinsi in un mortaio di marmo 4 oncie di mandorle dolci pelate bagnandole con un poco di acquarella, e ben peste che saranno, vi si aggiunga una foglietta e più di brodo di pollo, di bue, o di vitello ben consumato senza che c'entrino erbe, ma solamente due o tre garofani interi, un poco di cannella e sale a discrezione; e in mancanza di mandorle per farne il latte si può adoperare del latte di vacca, o di capra in quantità bastevole. Il brodo dee essere magro e caldo, e meschiato che sia colle mandorle, si passa

passa per una stamigna, ovvero per una pezza, aggiugnendovi 2 oncie in circa di polpa di cappone, o di altro pollo ben tritata e pestà diligentemente in un mortaio, levatine prima la pelle, i nervi e le ossa. In luogo di pollame potrebbe ancora adoperare della carne di vitello, ma la vivanda riuscirebbe più grossolana, e il *Biancomangiare* non farebbe così delicato. Vi si può ancora aggiugnere quanto un uovo di molica di pane bianco, se si vuol fare più fisso, ma quando si vuol che riesca assai delicato, non si faccia. Alcuni però non usano a passare la polpa di pollo per la stamigna, contentandosi di ben pestarla e farla disciorre nel brodo quando è nel latte delle mandorle; ma quando la carne è pestata, si mette col latte delle mandorle e col brodo nella stamigna, spremendole per farne uscir la sostanza: si può ancora mescolare e rinfrescare il fondaccio con un poco di brodo, e spremarlo nuovamente per trarne nuovo sugo.

Si versa poi il latte in un padellino o pure scodella di argento, aggiugnendovi il sugo di uno o due limoni, 4 oncie di zucchero più o meno, e si mette sulle brage bene ardenti, rimescolando sempre per qualche tempo finchè si spessifica, lasciandolo dopo riposar un poco; indi si ritorna a mescolare di nuovo con un cucchiaino, e si mette a raffreddare su una tavola, e quando si vede che si caglia come una gelatina raffreddandosi, farà cotto, e si leva dal fuoco.

Se ne può fare ancora in altra maniera col prendere una mezza libbra di mandorle dolci pelate facendone una pasta ben battuta, aggiu-

gnendovi del latte, acciocchè si disciolgano meglio, e non facciano tant'olio. Prendi poscia un cucchiaino e mezzo di farina di riso, e mescolando ogni cosa insieme, passala per lo staccio con una grande scodella di latte. Indi farai bollire il tutto dolcemente mescolando sempre, e aggiugnendovi zucchero a piacimento, la farai cucinare finchè sia spessita a tuo gusto. Se volesti aggiugnervi della polpa di cappone tritata, deesi pestare colle mandorle e il riso, passando per lo staccio, e fare come abbiamo detto di sopra.

Chi volesse far un *Biancomangiare* da prendere la mattina in vece di brodetto, prenda una scodella di buon brodo magro e moderatamente salato, e farà di miglior gusto se vi si porrà dentro un poco di vino bianco. Facciasi bollire a lento fuoco lo spazio di un' ora in circa rimescolandolo sovente con un cucchiaino affinchè non si abbruci, e quando il brodo sarà calato la metà in circa, aggiungavisi il latte di un quarto di mandorle dolci pelate e ben pestate in un mortaio con due o tre cucchiaini di acquareosa, o pure di acqua ordinaria fredda, o latte, o brodo che vi si metterà a poco a poco pestandole. Lascia ancora sul fuoco questo *Biancomangiare* per un' ora, indi passalo per una pezza spremendola, e metti poscia in un padellino, o in una scodella di argento ciò che sarà passato, aggiugnendovi un quarto più o meno di zucchero in pezzetti con un poco di cannella intiera, un poco di acqua di fiori di melarancio e sugo di limone, e darai al tutto insieme un bollo o due.

Moltissime altre spezie di queste vivande vi sono, che per essere cose di

di dispendio e di lusso, e che spettano alla professione de' cuochi le lasceremo, bastandoci l'averne fatto qualche cenno per quanto appartiene alla parte economica, giacchè di queste ed altre simili vivandene discorrono ampiamente i libri antichi e moderni, che trattano dell'arte di ben cucinare, e specialmente il *Cuoco Francese*.

BIANCONE. Marmo bianco che si cava ordinariamente dal Territorio di Bassano, e vale Ducati 24; e quello di Verona Ducati 25 al migliaio.

BIANCO E NERO. Così chiamasi un marmo, di cui varie sono le spezie. La prima di queste chiamasi *Orientale*, il cui colore è bianco e nero, e vale Fiorini 200 in circa; l'altra diceasi di *Portovenere* della Repubblica di Genova, e vale Duc. 25; l'altra diceasi *del Friuli*, e questa è del valore di Ducati 15; l'ultima finalmente è di Brescia, e costa Ducati 20 al migliaio.

BIAR. Borgata di Spagna nel Regno di Valenza ai confini della Nuova Castiglia, chiamata dalle Carte del Sansone Biar, due leghe distante da Vigliena alla parte Orientale. Il Corneille dice, che la principale ricchezza di Biar consiste in una grande abbondanza di mele squisitissimo, bianco e così duro che si fa in polvere come il zucchero senza perdere la sua durezza o per calore o per cangiamento di paese o di aria. Lo stesso dice l'Abate di Vairac, ma lo asserisce di tutto il mele del Regno di Valenza in generale.

BIARIS. Spezie di balena, che tiene i denti, detta ancora *Cachalot* o sia *Balenotto*. Del cervello di questo pesce si fa lo spermaceti v. *Balena*.

Dizion. Univer. Tom. II.

BIASSA, detta ancora *Paiazza*: è una sorta di seta cruda, che traggono gli Olandesi dal Levante. Si vende in Amsterdam ordinariamente a 24 soldi de' grossi alla libbra di Anversa, che vagliono intorno ai 15 l'uno de' nostri. v. l'articolo delle sete.

BIGA. Quella massa di forma circolare non molto dissimile dal pagliaio, che si fa de' covoni del grano quando è mietuto.

BICCIACUTO. Sorta di scure a due tagli.

BICHET. Quantità o misura di grani differente secondo i luoghi di Francia, in cui è in uso. Il Bichet non è una misura di legno, ma è composta di molte altre.

A Tornus il Bichet è di 16 misure, o sieno boisseaux del Paese, che fanno 19 di quelli di Parigi un poco più.

Quello di Beaune anch'esso si divide in 16, le quali però formano solo 18 di quelle di Parigi.

A Verdun consta di 8 misure del Paese, che a Parigi fanno 15 boisseaux di libbre 20 l'uno.

Quello di Scialon sulla Saona contiene 8 misure, che rendono 14 boisseaux di Parigi uguali al quartale di Brescia.

In alcuni altri luoghi della Francia, e particolarmente a Lione il boisseau o staio si chiama Bichet, benchè diverso dagli altri ora detti. Si servono di questa misura anche in alcuni luoghi dell'Alfazia e dei tre Vescovati. v. *Misure*.

Con un tal nome chiamasi ancora una certa misura di terreno, nella quale si può seminare un Bichet.

BIDENTE. Stromento dell'Agricoltura che tiene due denti, e che si adopera in varj usi.

BIDON. Misura de' liquidi contenente intorno 5 pinte di Parigi. Questa non è molto in uso se non fra gli equipaggi di Marina, dove serve per porre il vino, che si dà ad ogni Marinaio. E' una spezie di brocca di legno cerchiata di ferro.

v. *Brocca*.

BIETOLA. Erba nota, che per ordinario mangiasi cotta, e distingue si in due sorte, in bianca, e in rossa. La bianca manda dalla sua radice certe foglie grandi, lisce, lucenti, polpose, tenere; per lo più verdi, tal volta bianchiccie, ed anche di un verde oscuro, ripien di sugo di un gusto nitroso. Nel mezzo delle sue foglie s'innalza un gambo ramofo, che porta nella sommità certi fioretti rossicci composti ognuno di cinque filaciche, ai quali succede un frutto quasi rotondo e raggrinzato contenente due o tre semi bislunghe e rossiccie. Tiene la radice lunga, rotonda e legnosa, bianca al di dentro e della grossezza del dito mignolo.

Nasce questa pianta da semenza, che si suol gittare in terra nel mese di Marzo, ripiantandosi poi quando tiene sei foglie, avendo però prima ben lavorato e accomodato il terreno in cui si vuol porre. Seminali eziandio in tutta la State per averne di tenera e metterla ne' potachj e ne' ripieni. Avendone sulla fine del mese di Agosto, si lascia nel Verno e nella Primavera, e poi si ripianta per averne delle prime cardate. Si sogliono mettere le Bietole nelle porche due piedi distanti almeno una dall'altra, e volendone di cardate, deesi aver cura di ben lavorare il terreno, di farchiarlo e adacquarlo spesso, specialmente nei gran caldi. Volendo racco-

glierne i cardì, bisogna cavarla foglia un poco lateralmente per non offendere il gambo, che dee servire per nodrimento di quelle che restano. Le migliori sono quelle che tirano al biondo, dovendosi sempre gettare le bianche.

Per avere della semenza di Bietola, lasciasi crescere la più bianca senza levarne alcuna foglia, arrestandosi a qualche legno, acciocchè il vento non le abbatta. Due soli piedi di Bietola bastano per fare una buona provvisione di seme, che si ammassa poi quando è maturo e ben secco.

La seconda spezie di Bietola si divide anch'essa in due. La prima non differisce dalla bianca che nel colore rossiccio; la seconda si chiama *Bietarapa*. Le foglie di quest'ultima sono più piccole, più rosse delle dette di sopra: la sua radice è grossissima, ed ha la figura di una rapa contenente un sugo rosso come il sangue.

Queste non vengono che dalla semenza, ripiantandosi di rado. Si seminano nel mese di Marzo ben chiare, altrimenti non verrebbero belle, e ricercano un terreno molto buono e ben preparato. Le migliori sono quelle che tengono la polpa più rosta, e non sono buone che sulla fine dell'Autunno e per tutto il Verno.

Per averne la semenza si ripiantano nel Marzo alcune di quelle dell'anno precedente conservate dal ghiaccio, e il seme si raccoglie nei mesi di Agosto e di Settembre.

Per mangiar le Bietarape si fanno cuocere nell'acqua, o pure arrostiti sotto le ceneri o nel forno: fatto questo si mondano, si tagliano in sette per mangiarle in insalata,

ovve-

ovvero si passano nella padella col butirro, e quando credesi che sieno bastevolmente fritte, vi si pone unacipolla sottilmente tagliata, che si fa pure cuocere, aggiugnendovi poscia pepe, sale ed aceto.

La tintura della Bietarapa serve per dar colore al vino, alla gineprata, e a diversi altri liquori. Per far questo mettasi a riscaldare una caldaia ripiena di acqua, e quando starà per bollire, vi si mettono le Bietarape tagliate come quando si vuol farne insalata; e dato che abbia quest'acqua un bollo, si leva la caldaia dal fuoco, e coprendola si lascia così un giorno ed una notte; cavando poi le Bietarape se ne getta l'acqua nella botte, la quale tinta di rosso colorirà il rimanente. Il Tanara, il Vallemont, Quintini ed altri Autori che trattano dell'Agricoltura, ne favellano a lungo.

BIFOLCO. Così chiamasi quegli che ara e lavora il terreno co' buoi, detto nelle nostre parti anche *Boaro* per la cura che dee aver di tener ben custoditi i bovi.

BIGARADO. Sorta di melarancio agro, che tiene sopra la scorza varie escrescenze puntite, l'uso principale di cui si è per condimento de' manicaretti, a' quali dà una certa grazia. Gli Speziali, i Fruttaiuoli e i Rigattieri sono quelli che a Parigi ne fanno negozio. v. *Melarancio*.

BIGATTO. Significa questo nome il verme che fa la seta, e denota ancora l'animaluccio che rode le biade.

BIGELLO. Sorta di panno grossolano.

BIGHERO. Sorta di forniture fatta di filo a merluzzi.

BIGIO. Colore fra il bianco e il

nero, che si dice anche del pane quando non è del tutto bianco. v. *Pane*.

BIGLIARDO. Giuoco civile e di destrezza che si fa sopra una gran tavola coperta ordinariamente di panno verde, dove si cacciano delle palle in alcuni buchi situati negli angoli e negli orli secondo certe leggi e condizioni del giuoco con certi bastoni, fatti appolla: e *bigliardare* dicesi il toccare due volte la propria palla giuocando, cosa che fa perdere il colpo; e *bigliardare* parimenti dicesi il toccare le due palle col bastone.

BIGLIETTO. In termine di Negozio significa uno scritto succinto con sottoscrizione privata, colla quale una qualche persona si obbliga ad un'altra di fare un qualche pagamento in un dato termine per valor ricevuto. Vi sono molte spezie di Biglietti, di cui servono i Mercatanti, i Banchieri e i Negozianti nel Commercio, i quali operano diversi effetti.

Altri sono per valore ricevuto in lettere di Cambio; altri promettono di darne; altri perdano prestato; ed altri per mercanzie ricevute. Di queste varie sorte di Biglietti però due sole sono riputate come Cambiali, e godono i medesimi privilegi; gli altri vengono considerati come semplici promesse, che possono però essere negoziati come i Biglietti di Cambio, purchè sieno pagabili a ordine, ovvero al Portatore.

Il vantaggio che hanno ritrovato i Negozianti Francesi nel Commercio delle Cambiali, ha dato motivo a tutte queste sorte di Biglietti per la facilità dei pagamenti, e per non essere costretti a tenere il

proprio danaio in cassa senza girarlo e senza ricavarne profitto.

La prima specie dei Biglietti di Cambio si è di quelli per valore ricevuto in Cambiali, vale a dire quando un Mercatante, ovvero un Banchiere dà ad un'altro Negoziante delle lettere di Cambio perque' luoghi, ne' quali ha bisogno di danaio, e che per lo valore di esse lettere dà un Biglietto per pagare la suddetta somma al Traente.

Questa prima sorta di Biglietti dee far menzione di quello sovra cui sono tratte le lettere, e di colui che ne avrà pagato il valore, come pure se il pagamento è stato fatto in danaio, in mercanzie, ovvero in altri effetti sotto pena di nullità, vale a dire che non essendo concepito il Biglietto in questi termini, non viene più considerato come di Cambio, ma solamente Biglietto semplice per danaio prestato, il quale non porta i privilegi medesimi. *Art. 28. tit. 5. Ord. 1673.*

La seconda specie si è di quelli che dicono: *per la qual somma prometto di dare una lettera di Cambio per la tal Città*. Simili Biglietti sono utilissimi nel Negozio, conciossiachè col loro mezzo un Negoziante che tiene del danaio ozioso nel proprio scrigno, e che non ne ha bisogno se non per fare dei pagamenti in alcune Città, e in tempi che sono ancora lontani, lo dispone con altri Banchieri e Negozianti, che ne tengono in quelle Città medesime, e che dee esser loro pagato negli stessi tempi. *Art. 27. tit. 5. Ord. sudd.*

E' costume che coloro, in vantaggio de' quali sono fatti tali Biglietti di Cambio per lettere da darli,

o pur quelli, in vantaggio de' quali sono passati gli ordini, possono costringere i debitori a dar loro delle lettere, e in caso che ricusassero, farsi restituire il danaio ricevuto, e far loro pagare quello costerebbe per averlo colle Cambiali nei luoghi destinati nel loro Biglietto. In questa specie di Biglietti di Cambio dee far menzione del luogo per cui debbono esser fatte le Cambiali; se l'importare di esse sia stato ricevuto e da quali persone, in pena di nullità, la quale produce lo stesso effetto che negli altri Biglietti di Cambio, convertendoli, come abbiàm detto, in semplici promissioni: che se poi non contengono che il valore ricevuto puramente e semplicemente, questo viene computato per danaio contante. *Art. 29. tit. 5. Ord. sudd.*

I Biglietti di Cambio pagabili ad un Particolare nominatovi non vengono mai riputati di ragione di un altro, ancorchè vi fosse specificato il trasporto, quando non sieno pagabili al Portatore, ovvero ordine, e questo per abolire l'uso delle cessioni e trasporti in materia di Biglietti di Cambio a motivo degl'inconvenienti, che ne provenivano, mentre i termini di *pagabili al Portatore, ovvero ordine* tengono propriamente luogo di trasporti e di cessioni. *Art. 30. tit. 5. Ord. sudd.*

Que' Biglietti poi che una volta si chiamavano *Biglietti in bianco*, cioè a dire ne' quali si lasciava in bianco il nome di colui, al quale doveano esser pagati per esservi posto quando e come piaceva a quello per cui erano fatti, portando semplicemente il titolo *per valore ricevuto* senza esprimerne la quantità, non solamente non sono più in uso in Francia,

cia,

cia, ma eziandio sono assolutamente vietati; e di fatto siccome dopo di aver girato per molte mani non era possibile lo scoprirne l'origine, così agevol cosa si era il valersene per un traffico usurario.

Proccurarono d'introdurre nel Negozio altri Biglietti non meno pericolosi dei precedenti per coprire l'usura, e sono quelli pagabili a chi presenterà senza far menzione da chi abbiano ricevuto il valore o la quantità ricevuta.

I più sicuri di tutti i Biglietti che adoperar si possono nel Commercio, e i meno soggetti ad usura, sono quelli che sono fatti ad una persona precisa, o a suo ordine, purchè abbiano queste parole precise: *per valore ricevuto dal tale*, e che la somma vi sia espressa. Quindi è che non farà inutile il dare una formola di questi Biglietti, che sono tutto affatto conformi alla più volte accennata Ordinazione 1673.

Formola del Biglietto.

Pagherò ai 20 del mese prossimo al Signor N. N. Mercatante di questa Città o a suo ordine la somma di lire 1200 per valore ricevuto da esso lui in Contanti. Addi.....

Nel capo decimo del lib. 3. della prima parte del *Perfetto Negoziante del Savary* si veggono le formole di ogni qualità di Biglietti tanto di Cambio, quanto pagabili a ordine, o a chi presenterà per ogni sorta di valore, ed ivi potrali ricorrere volendo, come pure al *Negoziante del Peri*.

L'articolo primo del titolo 7 della suddetta Ordinazione 1673 specifica a lungo per quali Biglietti coloro che gli hanno fatti e sottoscritti, possano venir costretti in corpo.

Dizion. Univer. Tom. II.

Avvegnachè sembri dall'articolo medesimo, che i soli Mercatanti e Negozianti sieno quelli che possono esser obbligati in corpo per li Biglietti da essi fatti e sottoscritti, ciò nulla ostante evvi una Dichiarazione Reale dei 26 Febbraio 1692, che spiegando un tal articolo ordina, che il poter costringere in corpo abbia luogo eziandio contra i Ricevitori, Tesorieri, Appaltatori e Sottoappaltatori dei diritti di S. M. Interessati, e Persone incaricate di riscuotere il suo soldo, ed ogni altro ad esso lui responsabile.

L'Esibitore di un Biglietto negoziato dee fare le sue diligenze contro al debitore nel termine di giorni dieci, quando sia per valore ricevuto in Contanti, o pure in lettere di Cambio date o da darsi; e in tre mesi quando sia per mercanzie o altri effetti; e il tempo dee essere computato inclusivamente dal giorno dopo della scadenza. *Art. 31. ivi.*

Biglietto negoziato si è quello ch'è passato in terza mano col mezzo dell'ordine addossatogli, ed ogni Biglietto pagabile a chi presenterà viene altresì tenuto per Biglietto negoziato.

Le diligenze che far si debbono in mancanza del pagamento di un Biglietto, sono diverse da quelle che si fanno in difetto delle Cambiali, non essendovi bisogno di protesto per li Biglietti, ma di semplici citazioni secondo la Regolazione 26 Gennaio 1664.

I Biglietti di Cambio si prescrivono per cinque anni, computando il giorno dietro dell'ultimo atto fatto. Non ostante però il Presentatore ha la strada di assicurarsi del debitore. *Art. 21. ivi.*

V iij

E' co-

E' costume o per meglio dire regola, che alloraquando il Portator di un Biglietto di Cambio trascura di fare le sue diligenze nel termine di giorni dieci, colui col quale lo negozia dopo i suddetti dieci giorni, non resta incaricato del successo del Biglietto, ma rimane a rischio del Presentatore medesimo.

Il Regolamento della Piazza di Lione accorda due mesi al Presentatore di un Biglietto negoziato per usare le sue diligenze, e fare i suoi ricorsi. *Reg. 2. Giugno 1667. art. 9.*

In mancanza del pagamento di un Biglietto di Cambio, il Portatore dee notificare le diligenze praticate a colui che ha sottoscritto il Biglietto o sia l'ordine. *Art. 32. tit. 5. Ord. 1673.*

L'articolo 13 di questa stessa Ordinazione dà minutamente le diverse dilazioni, che vengono accordate secondo la distanza dei luoghi e il domicilio di coloro che hanno tratte o addossate le Cambiali, il che dee servir di regola anche per li Biglietti di Cambio, estendendosi fino a quelli per valore ricevuto in Contante, mercanzie ed altri effetti.

Avendo i Giudici Consoli della Borsa comune di Bourdeaux osservato con una lunga sperienza, che nascevano de' gran contrasti a motivo delle azioni per la garanzia di certi Biglietti, che si usano fra i Negozianti di quella Città, pagabili in Contante all' Esibitore senz'altra ricevuta e senza dilazione sicura, fecero una Regolazione, che venne ratificata col Decreto del Parlamento della medesima Città 5 Settembre 1685.

Con questa coloro che hanno ricevuto in primo luogo Biglietti si-

mili, cioè quelli in prò de' quali sono stati fatti, e che gli hanno poscia negoziati, ne rimangono mallevadori per 30 giorni, computativi il giorno della Data e quello della scadenza, durante i quali i Presentatori di essi debbono citare quelli che gli hanno fatti, e in mancanza del pagamento i medesimi Presentatori non hanno che tre giorni dopo i primi 30 per intimare a quelli che ad essi gli han dati, di rimborzarli, e così rivanno sempre indietro in caso che sieno passati per molte mani, senza però che quelli che hanno fatto originariamente il Biglietto, possano pretendere di godere la dilazione dei 30 giorni suddetti; e mancando i Portatori successivamente di fare le citazioni, e di usare altre diligenze nei tre giorni ad ognuno di essi accordati, i suddetti Biglietti restano per conto di colui che ha mancato alle formalità medesime.

Quelli che hanno sottoscritto, o addossati dei Biglietti di Cambio [il che deesi intendere ancora di quelli per valore ricevuto in Contanti, mercanzie ec.] sono tenuti in solidum con quelli che hanno fatti i Biglietti; cosa però che non corre per quelli che vi han posto il loro ordine, ancorchè non ne facessero particolar menzione. *Art. 33. tit. 5. Ord. sud.*

Quando si dice far correre un Biglietto, vuol dire negoziarlo, o pure cercar del danaio sopra di esso col mezzo dei Senfali o altre persone.

Fin qui Jacopo Savary, il quale per esser morto ai 22 di Aprile 1716 non poté dire cosa alcuna dell' Editto spettante all'abolizione delle Lettere o Biglietti di

di Cambio, ovvero altri pagabili a chi presenterà, uscito nel mese di Maggio dell'anno medesimo, come ancora della Dichiarazione 21 Gennaio 1721, che ne ristabilisce l'uso. Che però si è creduto di non recar noia al Leggitore ponendo qui l'uno e l'altra in estratto, affine di far veder tutto insieme e come in un'occhiata da una parte tutti gl'inconvenienti di tali Biglietti, quando alcuno voglia abusarsene, e dall'altra i vantaggi, che possono recar nella Negoziazione, quando vengono usati secondo le regole della onorevolezza e della probità.

Editto del mese di Maggio 1716.

Essendosi troppo avanzati gli abusi dei Biglietti pagabili all'Esibitore preveduti dall'Autore del *Perfetto Negoziante*, e condannati dal Savary des Bruslons suo figliuolo, e non dimostrando l'uso di essi di esser atto se non che ad intorbidare il Commercio, favorendo i falliti fraudolenti e gli usurai, diedero luogo all'Editto del 1716, e servirongli di principale motivo, Vi si richiamano in esso le lamentazioni dei Negozianti nel 1604, i Decreti e Regolazioni del Parlamento degli anni 1611, 1650, e 1660, e le Ordinazioni del Re Lodovico XIV del 1664 e del 1673.

Poscia si entra nella descrizione dei pregiudizj prodotti nel Negozio dal mal uso di questi Biglietti, conchiudendo in fine, che le Ordinazioni e Regolamenti fino allora fatti, e che far si potrebbero in avvenire contradisordini simili, sembravano affatto inutili fin tanto che il Negozio delle Lettere e Biglietti di Cambio ed altri simili pagabili al Presentante venissero tollerati;

che però il Re credette più a proposito l'abolirli del tutto, come fece con quello medesimo Editto, proibendo ad ogni persona di qualunque qualità e condizione esser si sia il fare o ricevere in avvenire alcuna delle suddette Lettere e Biglietti pagabili a chi presenterà; dichiarando nulli e di nessun effetto tutti quelli e quelle, che non fossero fatti in vantaggio di persone determinate e nominate nei suddetti Biglietti, ovvero ne' loro ordini; i quali ordini non volle parimente che venissero posti successivamente sulle suddette Lettere e Biglietti, se non che anch'essi in vantaggio di persone certe ed ivi nominate, sotto pena di nullità. Non di meno però prima di pronunziare per l'avvenire la totale abolizione dei Biglietti e Lettere di Cambio pagabili a chi presenterà rispetto al passato, il Re prese delle precauzioni conformi all'equità, come veder si possono in questo medesimo Editto, che fu registrato nel Parlamento il dì 23 Maggio 1716.

Dichiarazione dei 21 Gennaio 1721

Avendo l'Editto 1716 avuta la sua esecuzione per lo spazio di più di 4 anni, e avendo fatto conoscere l'esperienza, che gl'inconvenienti cagionati dall'uso de' Biglietti pagabili a chi presenterà erano minori dei vantaggi che recar potevano al Commercio, specialmente in un tempo in cui era molto importante per lo mantenimento del Negozio, e per quello delle Finanze il rianimare la circolazione del danajo; S. M. sulle spozizioni dei principali Negozianti del Regno e degl'Interessati nelle sue rendite,

e per soddisfare al desiderio comune delle persone più intelligenti nell'una e nell'altra professione, stabilisce e ordina con questa nuova Dichiarazione, che in avvenire in tutti i negozi per prestanza di danaio, per vendita di mercanzie od altro, sia in arbitrio di stipularne il pagamento a chi presenterà per via di Lettere o Biglietti senza la nomina di persone determinate, ristabilendo la suddetta Maestà colla sua presente Dichiarazione l'uso delle Lettere o Biglietti di Cambio pagabili all' Esibitore, rivocandone perciò i divieti fatti coll' Editto del mese di Maggio 1716; volendo che il primo articolo del titolo settimo dell' Ordinazione 1673 insieme colla Dichiarazione dei 26 Gennaio 1692 sieno eseguite, e che in conseguenza tutti i Negozianti e Mercatanti, come ancora tutti quelli che sono incaricati del ricevimento del soldo Reale, che avranno sottoscritti dei Biglietti pagabili a chi presenterà per valore ricevuto in Contanti o in mercanzie, possano essere obbligati in corpo al pagamento dei suddetti Biglietti; e che le dimande e litigj che insorgessero a tal motivo non possano esser portati che avanti i Giudici e Consoli de' Mercatanti, ai quali la M. S. a tal effetto concede ogni giurisdizione e conoscenza, salva l'appellazione alle Corti del Parlamento. Questa Dichiarazione data a Parigi il dì 21 Gennaio 1721 fu registrata in Parlamento il giorno 25 seguente.

Biglietto si dice ancora di ogni scrittura privata, colla quale uno si obbliga all' esecuzione di qualche cosa: come pure un'avviso privato ad un'altro, trasmesso da casa a ca-

sa, differente nella forma dello scrivere e nella piegatura della carta dalle lettere.

I Mercatanti Persiani formano i loro Biglietti e promesse, ponendo il proprio sigillo a basso e il loro nome nell' alto, e i testimonj riconoscono il sigillo del Contraente coll' aggiugnervi il proprio. Simili Biglietti però hanno corso e credito solamente fra i Mercatanti.

Biglietto di risparmio. In tal maniera chiamavansi in Francia certi ordini o rescritti, il pagamento de' quali veniva una volta assegnato sul Risparmio del Re, ma essendo stati soppressi nel principio del Ministero del Colbert, sono divenuti di niun valore nel Commercio.

Biglietti dicono ancora in Francia ad una specie di Passaporti, che prendonsi alle Porte e Barriere delle Città quando si vogliono far passare o vini o bestiami per mezzo delle Città medesime senza fermarvisi, che noi diciamo *Bullette di transito*.

Biglietto Lombardo. Questa è una specie di Biglietti di figura e di uso straordinario, che dall' Italia e dalla Fiandra dopo l'anno 1716 passò in Francia.

I Biglietti Lombardi che dicono d' Italia, sono di pergamena tagliati in angolo acuto, della larghezza di un pollice in circa in alto, e che terminano in punta a basso, che servono principalmente quando alcun particolare vuole interessarsi nell' armamento di un vascello per qualche viaggio di lunga corsa, il che fassi nella maniera seguente. Colui che vuole interessarsi nel carico del bastimento, porta il suo danaio alla cassa del Mercatante che allestisce il legno, e questi registra nel suo libro

di cassa il nome del Capitalista, e la somma che presta; poscia scrive sopra un pezzodi pergamena di larghezza di 12 o 15 linee, e di 7 in 8 oncie di lunghezza il nome e la somma che ha registrata, e tagliando questa pergamena da un'angolo all'altro in linea diagonale, ne conserva per se una metà, e dà l'altra al Prestatore, perchè venga poi riportata alla cassa al ritorno del vascello per confrontarla con quel pezzo che resta, prima di entrare in alcun pagamento sia di Capitale o sia di utili.

La cosa medesima poco presso si fa anche in Fiandra per coloro che danno foldo su i pegni. Scrivono su un simile pezzodi pergamena il nome di chi desidera il danaio e la quantità ricevuta, e tagliatolo in due, ne danno la metà ad esso, e l'altra viene cucita sopra i pegni per restituirligli quando riporti la somma avuta.

Biglietto di Banco Reale. Per quello spetta all'uso, poca differenza passa fra i Biglietti Lombardi d'Italia e i Biglietti del Banco Reale di Francia fatti sul modello di quelli. Evvi però qualche cosa per la forma, mentre i Francesi sono di carta ordinaria, e tagliansi dall'alto al basso in due parti uguali in maniera però, che il taglio resti merlato, cosa che serve di precauzione contra la furberia di coloro che volessero contraffarli. Due altre differenze pure vi sono, l'una che la metà di questi Biglietti che rimane nel Banco, viene posta nei registri, e l'altra, che nel fondo di ogni parte del biglietto che si dà al Portatore, vi è una specie di sigillo.

Biglietto di moneta. Tali Biglietti erano incogniti in Francia prima

dell'anno 1700, e li fece nascere una riforma di tutte le monete del Regno ordinata da una Dichiarazione degli 8 di Giugno di Lodovico XIV.

Non essendosi potuta eseguire colla desiderata prontezza la fabbrica delle specie della nuova riforma per pagare in Contanti tutte le monete vecchie che venivano portate alla Zecca, ovvero ai Cambj di Parigi, i Direttori e i Cambiatori diedero alcuni Biglietti particolari, i quali col tempo divennero debiti dello Stato; e nel 1703 fu ordinato, che portassero interesse, che fu regolato fino agli otto per cento.

Finchè il numero di questi Biglietti fu moderato, lo Stato vi ritrovò il proprio conto, e il Negozio ben lungi dallo scapitarvi vi ritrovava dal canto suo quella comodità, che sovente non ha il danaio Contante medesimo per quanto necessario paia che sia nel Negozio. Ma cadute queste carte in discredito per la quantità troppo grande che di esse si era sparisa nel pubblico, e col negozio usurario che ne faceano gl' Incettatori, dovettero sopprimerli finalmente dopo di averle convertite per la maggior parte in rendite, e cavate dal Commercio con diverse altre maniere.

Biglietto di Stato. Questi cominciarono in Francia quasi nel tempo stesso che il Regno di Lodovico XV, cagionati dai debiti immensi dello Stato contratti nelle lunghe guerre del Regno precedente.

Vero è, che prima della morte di Lodovico XIV tali debiti erano già stati diminuiti più di 400 milioni colla riduzione delle rendite sulla Città di Parigi dal quinto al quarto danaio, e con altri mezzi; ma

ma quelli che vi restavano ancora sia in promesse della Cassa delle Prestanze, sia in Biglietti dello Straordinario delle guerre, dei Tesorieri della Marina, e dei Ricevitori Generali, sia finalmente in molte altre sorte di carte, erano tanto considerabili, che il nuovo Governo per dividere questi pesi dello Stato fra il Re e i suoi sudditi si vide obbligato a ridurre tutti questi debiti secondo la lor natura e qualità in maniera che non venissero a formar più che un Capitale di 250 milioni, di cui S. M. volle incaricarsi per pagare e rimborsare conforme agli Editti e Dichiarazioni formate a tal effetto, e farne, per così dire, suoi i Biglietti.

Questi furono detti *Biglietti dello Stato* per averse il Re fatto debitore, e per aver promesso di pagarli sulle rendite dello Stato, laddove prima non erano che Biglietti de' Particolari, benchè fatti per somme somministrate per li bisogni dello Stato.

La maggior parte di questi Biglietti è stata dopo ritirata o sia in tasse sopra le persone di Negozi, sia in Azioni della Compagnia di Occidente, sia in rendite vitalizie sul Palazzo della Città di Parigi, sia finalmente in lotti che vi si cavano ogni mese.

BIGLIETTI DI SOLDONI. Sono questi una qualità arbitraria di Biglietti introdotti prima per comodo de' Mercatanti, i quali per non ricevere il peso che seco porta una somma pagata tutta in soldi Veneziani, accettavano in sua vece un Biglietto con un *Pagherd* sottoscritto, o pure una carta segnata con cifra, o nome e somma divisa per metà, per poterla poi mandare a ri-

scuotere a suo comodo, o pure girar in altri il Biglietto. Sono corsi per qualche tempo tali Biglietti, ma finalmente sono stati proibiti per gli abusi che ne venivano; e piuttosto in sua vece, acciò non ne venga fatto qualche giro, le persone più caute danno nel caso di pagamenti, detti di *Soldoni* qualche segno, onde il Creditore possa mandarli a riscuotere con quello a suo talento.

BIGLIETTO DELLO SCACCHIERE v. *Scacchiere*.

BIGLIETTO DEL BANCO REALE D'INGHILTERRA. v. *Banco Reale d'Inghilterra*.

BIGLIETTO NERO, BIGLIETTO BIANCO, e BIGLIETTO BUONO. Termini di lotto: i neri sono quelli che contengono qualche grazia, i bianchi sono vuoti, e i Biglietti buoni sono lo stesso che i neri. v. *Lotto*.

BIGLIETTI DELL'IMPRESA. Sono que' Biglietti o Firme stampate colla cifra del Direttore di essa Impresa con li numeri giuocati e il *Pagherd* per quelli che giuocano al lotto di Venezia corrente, stabilito all'uso di quello di Genova, di Milano, di Roma, di Napoli ec. v. *Lotto e Firma*.

BIGLIETTO DI ZUCCHERO. Così chiamano nelle Isole Antille certi Biglietti contenenti un' obbligazione e promessa di pagare all' Esibitore al tempo prefisso una data quantità di zucchero.

BIGLIETTO DI PROCLAMAZIONE. Si chiamano in termine di Acque e Foreste in Francia que' Biglietti, sopra i quali fanno le pubblicazioni per le vendite, che noi diremmo qui *Proclami*, *Editti* ec.

L'articolo 17 del tit. 15 dell' Ordina-

dinazione 1669 in materia di Acque e Foreste, la cura di formare e di spedire i Biglietti di Proclamazione ai luoghi ordinarj viene demandata al Procuratore del Re in ogni Signoria. Debbono contenere la quantità e misura del terreno, la situazione, la qualità, le riserve, il giorno, il luogo, l'ora, e avanti di chi debbano farsi le vendite.

BIGNE'. Spezie di frittelle così chiamate. v. *Frittelle*.

BIGONCIA. Vaso di legno senza coperchio fatto di doghe contenente intorno a tre mine, che usi principalmente per sommergiar l'uva premuta al tempo delle vendemmie. In Venezia la Bigoncia, o comela chiamano il *Bigoncio*, è la quarta parte di un' Amtora. Due mastelli formano un Bigoncio, ed ogni mastello consta di 7 secchj Veneziani, contenenti ognuno quattro di quelle boccie quadre dette *boccie da lira*. Il Bigoncio si divide ancora in quarte, quattro delle quali costituiscono un Bigoncio, e cinque Bigoncj una botte ordinaria.

Bigoncia ancora dicesi Tolcanamente alla Cattedra; e in Venezia dicono corrottamente *Bigonzo* o *Bigoncio* per similitudine a quella spezie di pulpito aperto davanti con due gradini, in cui entrano gli Avvocati per arringare le cause dinanzi ai Magistrati, e i Senatori medesimi ed altri Patrizj perragionare in Senato, o nel Gran Consiglio.

BIGUBA. Regno di Affrica nella Negrizia al di sopra di quello di Guinala ed intorno di quel braccio del Rio Grande, che porta lo stesso nome, e i popoli che vi abitano, sono chiamati *Biafari*, nome che loro è comune con al-

tri popoli. Le principali abitazioni sono l'Avre de Biguba, dove vi sono alcuni Portoghesi, e quella di Balola, dove dimorano i Tangos-Maos. Questi popoli dicono di esser usciti dai Portoghesi, che si unirono colle Negre, ma oggidì non hanno alcun contrassegno di Cristianesimo. Vanno affatto ignudi, e si tagliano il corpo di qua e di là per bizzarria, vivendo in una maniera non men barbara di quella degli altri Idolatri di Biguba, i costumi de' quali sono poco diversi da quelli di Guinala. Morto che sia il Re, i più potenti combattono fra di loro per sapere a chi resterà la corona; nè mai fanno pace finchè le differenze non terminano col disfacimento e sommissione dei vinti.

BIJON. Così chiamano i Francesi una sorta di trementina che viene considerata come una spezie di balsamo bianco. Questa cola naturalmente e senza incisione nel maggior bollore della State dagli abeti, dai pini, e dagli altri legni simili che si ritrovano nel bosco di Pilatre nel Forest. v. *Trementina*.

BIJS. Peso insieme e misura che adoperano sulla Costa del Coromandel nelle Indie Orientali. Questa è l'ottava parte del man, ed un Bijs contiene cinque ceers, e un ceer 24 tols v. *Man*.

BILANCIA. Stromento che serve a conoscere l'uguaglianza, o la differenza del peso de' corpi gravi, e con cui si pesano le mercanzie, che vengono vendute a peso. Due sorte di Bilancie vi sono, l'una è la Romana o sia l'antica, altrimente chiamata *Stadera*, e l'altra è la comune ovvero ordinaria, che dicesi *Bilancia* coi bacini o piattelli.

La

La Romana è composta di una verga di rame o di ferro, su cui stanno segnati i punti di divisione tanto dalla parte più grave, quanto dalla più leggera per distinguere il peso delle mercanzie che si vogliono pesare. In secondo luogo tiene un'uncino attaccato ad una guardia situata all'estremità della verga in maniera che può sempre cader a basso o si giri la verga dalla parte grave, o si rivolga dalla parte leggera, e con questo uncino si carica, o per meglio dire vi si attaccano le mercanzie per pesarle. In terzo luogo tiene una guardia o ritegno collocato contiguo all'uncino, retrogradando dalla parte dritta; la qual guardia si chiama *forte* o *grave* perchè serve a pesare le mercanzie di peso considerabile. Quarto tiene un'anello o sia uncino sopra la guardia grave, col mezzo di cui si sospende o sostiene in aria questa Bilancia Romana. Quinto tiene una guardia o ritegno leggero attaccato vicino alla guardia grave in maniera che quest'ultima si ritrova collocata fra la guardia dell'uncino e la guardia leggera, ma più lontana dalla guardia leggera di una volta e mezzo di quello sia dalla guardia dell'uncino. In sesto luogo tiene un'anello ovvero uncino attaccato alla guardia leggera unito con un ritegno, l'uso di cui è simile a quello abbiain detto della parte grave. Settimo tiene un chiodo, ferro o sia perno, che passa a traverso la verga, e sostiene la guardia dell'uncino. Ottavo un'altro pur simile, che passa a traverso della verga sostenendo la guardia grave, ed un'altro parimente, che serve per la guardia leggera. Di due agghi o linguette collocate sulla verga, l'una

sopra il perno che porta la guardia grave, e l'altra sopra quello che porta la leggera. Di un'anello o becco corvino mobile, che si fa scorrere sulla verga lunghesso la sua parte più estesa, ch'è verso la dritta. Finalmente di un marco o perno di metallo o sia contrappeso attaccato all'anello mobile con un'uncino fatto in figura di S, il quale serve per ritrovar l'equilibrio della mercanzia e conoscerne il peso, e si chiama Romano.

Di queste Bilancie o Stadere ve ne sono di varie grandezze. Quelle che si adoperano nei macelli, nei mercati e nelle fiere, sogliono essere più piccole per comodo di trasportarle ove occorre. Ma quelle che si adoperano nelle Dogane, negli Arsenali e in altri luoghi per levare gran pesi, sono grandi e fortissime, essendovene alcune che leveranno fino a' 12 migliaia.

Nell'Arsenale poi di Venezia evvene una che serve per pesare i cannoni ed altro, che leva molto più coi propri pesi di 2, di 4, di 6, di 8, di 10 migliaia ec. ed ha questo di particolare, che non ostante la sua grandezza e forza straordinaria, sente e si muove alla sola alterazione d'una mezza libbra.

A Roano c'è un luogo chiamato il *Banco della Romana*, così detto perchè ivi si servono di una simile Stadera per pesare le mercanzie che pagano gabella al Re.

La Bilancia comune o sia ordinaria si forma con una verga di metallo ugualmente sospesa nel mezzo, all'estremità della quale vi sono due piattelli o bacini attaccati con cordicelle. Le parti di essa sono: questa verga o sia traverso, la linguetta che sta nel mezzo o sia il

Giu-

Giudice, i bacini e la cassa, nel mezzo della quale sta la linguetta, nella fommità di cui stavvi un' uncino in forma di anello che serve a tener in aria sospesa la Bilancia. Ad ogni estremità della verga stavvi un' anello o uncino, a cui si attaccano le corde che sostentano i bacini. Queste Bilancie sono di varie grandezze secondo le cose che si vogliono pesare con esse.

Le Bilancie fine, dette ancora *Trabocchetti* sono quelle piccole Bilancie, che servono per pesare le monete d'oro e d'argento, le gioie, le materie e cose preziose che sono in piccola quantità. In Francia sono stimate quelle di Lione e di Parigi, ma più queste ultime per l'aggiustatezza; e in Venezia pure se ne fabbricano di esattissime.

Quivi pure si fanno quelle per la Zecca, e quelle per li Saggiatori, per dare con esse la più perfetta precisione di ciò che pesano, racchiudendole eziandio nell'adoperarle in una spezie di vaso di vetro, affinchè l'aria non possa cagionarle una menoma agitazione. v. *Zecca*.

Alla Cina adoperano una sorta di Bilancetta, che tiene assai relazione colla Stadera Romana, essendo composta di un piccolo piatto, di una verga, e di un peso scorfoio. Il braccio o sia la verga è formato di ebano, o di avorio, ordinariamente della lunghezza e grossezza di una penna da scrivere, diviso in piccolissime parti sopra tre faccie differenti, e sospeso con fili di seta all'un de' capi in tre diversi punti affine di poter pesare con più facilità ogni cosa per piccola che sia. Quando una tal Bilancia tiene una lunghezza un pò considerabile, riesce di un' esattezza così grande che la

minor cosa fa pendere sensibilmente il bacino. Per renderla più portatile la serrano ordinariamente in un' astuccio di legno colla vernice leggerissimo e ben proprio.

Tutti i Mercatanti, Bottegaj e Artigiani che vendono le sue mercanzie a peso, si servono o della Bilancia comune, o della Stadera, ma siccome sarebbe troppo lungo ed inutile il dar qui un catalogo di tutte queste professioni, accennerrò solamente qualche differenza che passa fralle le Bilancie da vendere allo 'ngrosso, ed al minuto o come dicono *sul Banco*. Le prime, dette ancora corrottamente in Venezia *Balanconi*, tengono un bacino fatto in forma di caldaia, e con queste si vendono zuccheri, caffè fuori delle casse, confetture, cere, ed altre cose che non si possono attaccare alle Staderi, oppure non possono contenersi dalle seconde, dette Bilancie da *vendere al minuto*, perchè queste tengono due bacini o del tutto piatti, o piccoli e poco concavi.

Bilancia. Chiamasi ancora una rete da pescare di forma quadra così detta dal modo di adoperarla.

Col nome di Bilancia chiamasi pure quella parte della carrozza ove stanno attaccate le tirelle.

Bilancia è ancora uno de' Segni del Zodiaco, in cui entra il Sole nel mese di Settembre, e allorchè arriva al primo grado di questo Segno abbiamo l'Equinozio di Autunno.

Robertvald Regio Professore delle Matematiche di Parigi nel secolo passato diede una nuova maniera di Bilancia differentissima dalle altre, di cui vedesi la descrizione nel Journal des Savants 1669, 10 Febbraio, come ancora nello stes-

fo Giornale nel 1676 pag. 263. Il Cassini altresì diede l'idea di una Bilancia Aritmetica, l'uso di cui si è di conoscere il peso e il prezzo delle mercanzie, e di fare le regole di moltiplicazione, di divisione, e quella del tre in ogni numero dato.

BILANCIERE o *Fabbricator di bilancie*. Questi è quell'Artigiano, che lavora i diversi stromenti, che servono a pesare mercanzie, derate, metalli ed altre cose che si comperano o vendono a peso, facendo pure i pesi di rame, di ferro, o di piombo, che servono a tal effetto, de' quali tutti si parlerà a suo luogo, specialmente dove parleremo della libbra, del marco, e del peso in generale.

La Comunità de' Bilancieri in Parigi è antichissima, ed una delle più utili per la comodità e sicurezza del Negozio. I suoi Statuti sono registrati nell'Uffizio della Zecca, dalla cui giurisdizione dipendono i Mastri in ciò che spetta alla lor arte e professione. Quivi debbono esser ricevuti alla Maestranza, quivi danno il giuramento, quivi fanno marchiare i pesi di rame che fabbricano, e quivi prendono i piccoli pesi *Madri*, sopra i quali tagliano quelle foglie di ottone, che adoperano nelle bilancie dell'oro de' Gioiellieri, degli Speciali e Droghieri per pesare i grani, le dramme, gli scrupoli ed altre simili piccole parti e diminuzioni del marco. Ogni Bilanciere dee avere il proprio bollo, l'impronto di cui si conserva sopra una tavola di rame nella Zecca e nel Banco della Scuola per poterlo incontrare occorrendo, sul quale non c'è altro per ordinario che la prima let-

tera del nome di ogni Maestro con una corona a fior di giglio di sopra, e marchiando con esso i propri lavori, è sempre tenuto a render conto se venisse ritrovata qualche alterazione nei pesi o bilancie da esso lui fabbricate.

Alle bilancie che tengono i bacini di rame, il marchio si mette in fondo di essi, e alle altre al bastone o sia verga. I pesi di rame si marchiavano di sotto, dove pure mettono il marchio della Zecca; a quelli di piombo il marchio s'impronta sul piombo medesimo; e a quelli di ferro, che sono per ordinario quadrati con un anello di sopra e una cavità di sotto, sul piombo ch'è nella cavità suddetta, il quale serve ad aggiustare il peso: le dramme, i caratti, gli scrupoli, e i grani hanno anch'essi il suo impronto.

Il marchio della Zecca si fa parimente con un puntaiuolo, in cui sta inciso in vuoto un giglio; ma vi aggiungono con altri puntaiuoli delle cifre Romane, ovvero dei punti, che dinotano l'importare del peso.

I Mastri non sono tenuti a far bollare le piccole diminuzioni, ma le formano sulla *Madre* bollata, che tengono appresso di se, e poi le marchiano col proprio puntaiuolo colle cifre e punti convenevoli al proprio peso.

Chiamano fra i Bilancieri *rimedio di peso di marco* quello che debbono dare ad ogni peso che fanno che non sia giusto, a riserva però delle diminuzioni da quattro oncie in giù, alle quali non danno alcun rimedio, il che vedremo a suo luogo. v. *Rimedio di pesi di marco*, ovvero *Zecca e Monete*.

In Venezia nessuno si può servir di

di pesi se non sono questi bollati. Sono varj di figura secondo la varietà delle professioni. Quelli che pesano cose allo'ngrosso, tengono le libbre e i quarti, gli altri di commestibili più minuti tengono anche le oncie e le mezze.

Nei pesi poi dell'oro e dell'argento hanno la marca di 8 oncie, le oncie, le mezze, i quarti, i caratti e i grani. Per le monete vi sono i suoi pesi particolari segnati con una cifra: il Zecchino tiene un 5, la Doppia 55, la Giustina o sia Ducatone il numero 124, e così proporzionatamente delle parti minori di esse monete, o di molte per pesarle con un sol peso. v. *Peso*, *Monete*, e *Zecca*, dove parleremo anche di questi di Venezia.

La Comunità de' Bilancieri di Parigi non consisteva nel 1691 che in 6 soli Mastri; ma essendo loro stato permesso di riceverne alcuni altri senza qualità per varie Finanze pagate sotto il Regno di Lodovico XIV per la incorporazione ed unione di quel gran numero di nuovi carichi creati per sovvenire a' bisogni dello Stato, nel 1717 era giunta ad aver 10 Mastri.

Avvegnachè questi per la disciplina del loro Corpo abbiano sempre ricorso ai loro vecchj Statuti, ciò non ostante si governano coi varj articoli dei Decreti del Consiglio del 1691, del 1695 ed altri susseguenti.

Due soli Capi hanno cura del buon ordine, delle visite, e degli affari, e restano due anni nel carico, uscendo ogni anno il più Vecchio, e sottentrandovi un Nuovo eletto colla pluralità de' voti. Le adunanze si tengono dal più Vecchio di essi Capi in carica, e ad esso spetta il convocarle.

Ogni Mastro non può avere che un Garzone; e nessuno di questi può aspirare alla Maestranza se non dopo cinque anni di garzonato, e 2 anni di servizio appresso i Mastri come Giovane; e nessun Giovane può lavorare a Parigi se non è stato Garzone dei Mastri della Città.

Chi aspira alla Maestranza, dee far la sua pruova, ma i figliuoli de' Mastri fanno una semplice speranza. Le Vedove godono dei privilegi della Maestranza a riserva di quello di poter far Garzoni.

A questi Capi nel carico tocca a dare i puntaiuoli al nuovo Mastro nel suo ricevimento.

Finalmente i due Capi o almeno uno dei due tiene diritto per li propri Statuti confermati da molti Decreti del Parlamento di assistere alle visite che fanno i Capi degli Speciali, ovvero altri dei sei Corpi dei Mercatanti, che nella loro professione adoperano bilancie e pesi, per giudicare seco loro dei difetti che aver possono i suddetti pesi, o bilancie, e degli abusi che vi si commettono. Ma un tal ordine, che sembra così ragionevole stante la capacità e cognizione che aver debbono i Mastri Bilancieri in una cosa ch'è il principale oggetto del lor mestiere, non si osserva più; e la Comunità de' Bilancieri, che appena ancora sussiste, non è molto in istato di valersi di questo privilegio, di cui senza dubbio non avrebbe dispiacere l'universale se lo vedesse ristabilito.

Questa Comunità in Parigi tiene per Avvocato S. Michele, la cui Confraternità è eretta nella Chiesa de' Santi Innocenti, nelle vicinanze di cui quasi tutti i Bilancieri hanno sempre avuto ed hanno ancora il loro

loro lavoratio e botteghe. Ai luoghi sovraccennati diremo le particolarità di questa professione di Venezia.

Bilanciere ancora chiamasi quella macchina, con cui si battono le medaglie, s'improntano le monete ed altro, la quale per essere più conosciuta sotto il nome di torchio, a questa voce ne daremo la descrizione e l'uso v. *Torchio*.

BILANCINO. Cavallo del Bilancino diceasi a quello ch'è in coppia al cavallo, ch'è sotto le stanghe del calesso.

Bilancino chiamasi ancora quel Cocchiere o Vetturino che lo cavalca e lo guida. Con questo nome pure chiamasi quella parte del calesso, a cui si attaccano le tirelle del cavallo di fuor delle stanghe.

BILANCIO. Libro di cui si servono i Mercatanti, Negozianti e Cambisti per iscrivere i loro debiti attivi e passivi, vale a dire, e ciò che debbono avere, e ciò che debbono dare. Questo libro è nel numero di quelli, che si chiamano *auxiliarj*, tenendovisi il debito e credito in ristretto come nel libro Maestro. v. *Libro delle scadenze*.

Una volta i Mercatanti, Negozianti e Cambisti di Lione portavano sulla Piazza di Cambio un libretto, che chiamavano *bilancio delle accettazioni*, sul quale scrivevano tutte le lettere di Cambio, che venivano tratte sopra di essi a misura che venivano loro presentate. La loro accettazione altro non era che il porre una croce a canto della lettera che aveano registrata nel Bilancio, che significava accettata; e se voleano deliberare sull'accettazione, vi mettevano un $\frac{1}{2}$ che volea dire *veduta*; e se non voleano accettarla,

vi mettevano S. P. che vuol dire *forse protestato*; e quello ch'era il Portatore dovea farla protestare dentro tre giorni dopo la scadenza, ch'era il terzo del mese seguente. Al presente però le accettazioni si fanno in iscritto giusta l'articolo terzo della Regolazione della Piazza di Cambio di Lione del 2 di Giugno 1667.

Chiamano in Lione l'Entrata e l'Apertura del Bilancio il sesto giorno del mese dei pagamenti fino all'ultimo di quel mese inclusivamente, nel quale fanno il giro delle partite, scrivendo ogni Negoziante da una parte sul suo Bilancio le partite girate; cosicchè se dopo il mese spirato si facesse qualche giro di partita, resterebbe nullo giusta l'articolo 4 della Regolazione soprammentovata.

Lione dà legge per lo prezzo di Cambio a tutte le principali Piazze di Europa; e in Lione appunto vi sono quattro fiere all'anno, che si chiamano i pagamenti, cioè:

Il pagamento dell'Epifania, che comincia il primo di Marzo e dura tutto il mese.

Quello di Pasqua, che comincia il primo di Giugno e finisce all'ultimo.

Quello del mese di Agosto, che comincia il primo giorno di Settembre e dura tutto il mese; e finalmente il pagamento di Tutti i Santi, che ha principio il primo di Dicembre e finisce collo spirare del mese.

E' una cosa mirabile il vedere la maniera, colla quale i Cambisti e Negozianti di Lione fanno le loro accettazioni e pagamenti, ricavando e rimettendo in tutte le Piazze di Europa, e girando in due o tre ore di tem-

tempo dei milioni senza esborfar un soldo.

L'apertura di ogni pagamento, come abbiain detto, si fa il primo giorno non festivo del mese destinato ai pagamenti con un' adunanza dei Negozianti principali della Piazza, Francesi e Forastieri, alla presenza del Prevosto de' Mercatanti, o in sua assenza dello Schiavino più vecchio, e quivi cominciano le accettazioni delle Cambiali nel pagamento, continuando fino al sesto giorno del detto mese, dopo del quale gli Esibitori delle lettere possono protestarle.

Il terzo giorno del mese si stabilisce il prezzo dei Cambj delle Piazze coi Forastieri, facendosi pure a tal effetto un' adunanza come sopra.

Il Bilancio che i Negozianti portano sulla Piazza di Cambio di Lione per girar le partite, in altro non consiste che in un libretto, che chiamano *Carnet*, nel quale c'è debito e credito. Coloro dunque che vogliono girar una partita, vanno da quelli ai quali debbono qualche somma, e lor propongono di farne il giro, dando ad essi per debitrice una o più persone, che debbono dar ad essi una somma simile. Stabilita la cosa, ne fanno amendue menzione reciprocamente sul proprio Bilancio, e sul fatto le partite si tengono per girate, e restano a rischio di coloro che le hanno accettate. In tal maniera si fanno i pagamenti, e alla fine del mese quelli che debbono più di quello che hanno di credito, pagano in Contante agli Esibitori delle Lettere ciò che van debitori.

Se un Cambista o sia un Negoziante ch'è solito di portar il Bi-

lancio sulla Piazza non si vede, o qualche altra persona per lui ne' tempi ordinarij dei pagamenti, vien riputato per fallito; e siccome non c'è luogo in cui i Negozianti sieno più facili a dar il suo, quanto a Lione, così allo 'ncontro non c'è luogo dove si paghi con più puntualità, perchè se si manca di un giorno, questo è capace di far perdere il credito di una persona, e farlo giudicare fallito. Ancorchè non vi sieno pagamenti regolati a Parigi, a Tours, a Roano, ed altre buone Città del Regno, dove vi sono delle manifatture e del traffico, ciò non ostante si regolano per far valere il proprio danaio, o per la disposizione in Cambiali sia per tempo, sia pel Cambio come a Lione, vale a dire da un pagamento all' altro, che cadono di tre in tre mesi come abbiain detto. Ma le accettazioni e i pagamenti delle Lettere e Biglietti di Cambio non fanno lo stesso, mentre le lettere che si tirano nelle altre Città fuori di Lione debbono accettarsi puramente e semplicemente se non si vuole che cadano in protesto.

Quando un Mercatante o Negoziante ha fallito, e voglia accomodarsi coi proprj creditori, dee presentare il proprio Bilancio, vale a dire il vero stato de' proprj affari.

Deesi osservare ancora, che il Cambio di Parigi, di Lione, di Roano e di altre Città della Francia regola le tratte e rimesse di Fiandra, di Olanda e d' Inghilterra sopra uno Scudo di 60 soldi di quella moneta, e ch'egli è ora di un prezzo, ora di un' altro, vale a dire benchè si ricevano o si diano in Olanda e in Fiandra più o meno Danari de' grossi per uno Scudo; e

lo stesso corre pure in Inghilterra, dove si danno più o meno danari Sterlini per uno Scudo secondo che cala o cresce il Cambio.

Osservisi ancora, che vi vogliono 120 Danari de' grossi per fare uno Scudo di Francia da tre lire, purchè il Cambio sia del pari, ma non è giammai minore di 90.

Bilancio dicefi ancora allo stato finale o saldo di un libro de' conti, e all'inventario di un Mercatante in debito e credito, nel quale mettesi in debito da una parte ch'è alla sinistra, il contante, le mercanzie, i crediti, i mobili e stabili; e in credito dall'altra parte quello dee dare; e quando sono disfatte le partite l'una dall'altra restando tutto compensato e bilanciato, riconosce cosa gli dee restare di netto e di chiaro, o pure vede ciò che ha perduto o guadagnato.

Bilancio significa ancora una dichiarazione che fanno i Padroni de' vascelli degli effetti e mercanzie di cui sono carichi, e questo termine è in uso fra i Mercatanti che negoziano in Olanda per li fiumi del Reno e della Mosa.

L'articolo 122 del Proclama per l'esecuzione della nuova tariffa di Olanda dell'anno 1725 ordina, che i Padroni de' bastimenti che dilendono per lo Reno e per la Mosa, facciano le sue Dichiarazioni o Bilanci come le chiamano, a *Schenckensbans*, ovvero al Forte di Schenck per quelli del Reno, ed a Maastric e Catvic per la Mosa.

Bilancio di Commercio. Il Signor Melon Autore del *Saggio Politico sopra il Commercio* cap. 22. ne ragiona nella maniera seguente. Dal vantaggio o disavvantaggio del Cambio si conosce da qual parte penda

la bilancia del Commercio, mentre da ciò si distingue qual paese sia debitore: dopo di che indica molti mezzi di renderli il Bilancio favorevole. I principali sono l'aumentazione delle mani e dei Capitali del Commercio, il renderlo facile, e l'interessar le altre Nazioni forastiere a negoziar con le stessi; e soprattutto ne forma il principale sul basso prezzo dell'interesse. L'oggetto si è di aumentare l'oro e l'argento, come quelli che sono l'arra dei Cambj: da un tal accrescimento ne proviene la facilità delle imprese, e per conseguenza la estensione maggior del Commercio.

Ragiona ancora il medesimo Autore di un Bilancio interior del Commercio, che dee sussistere fralla Capitale e le Provincie. Tutto il danaio di queste va a finire in quella, e le Provincie stesse lo traggono principalmente dal consumo della Capitale medesima. Da questo l'Autore stesso inferisce, che le imposizioni di ogni Provincia debbono essere regolate sull'abbondanza delle proprie derrate e sullo spaccio che hanno di esse; senza di che snervate nel primo anno, restano nell'impotenza di pagare nell'anno seguente. **BILANCISTA**. Termine che corre fra i Negozianti per impiegare un uomo deputato per disaminare i conti di un Negozio, e formarne ad ogni richiesta del Principale il bilancio.

BILBAO, che da alcuni Spagnuoli viene scritto *Vilva* per l'affinità che tengono in quella lingua le due lettere *B* ed *V*; Città della Spagna con un Porto di mare nella Biscaglia, di cui ella è Capitale. E' situata in una pianura dove vanno a terminare montagne altissime, e la ma-

marea che ascende nel fiume d'Ibaicabal, vi forma un porto molto sicuro, che però è frequentatissimo, dove ogni anno caricano molti vascelli per varj luoghi di Europa. Un Signore di Biscaglia nominato Don Diego Lopez de Haro fondò questa Città intorno all'anno 1300, dove anticamente era la Flaviobriga degli Antichi. La fertilità del Paese fa che i viveri vi abbondino talmente e così a buon prezzo, che non vi è Città della Spagna, che si possa paragonare con questa in tal proposito.

I vascelli però che vanno a Bilbao per essere l'ingresso del porto difficilissimo, vanno a fare il loro scarico a S. Toya, ovvero a Sant' Antonio, daddove col mezzo delle scialuppe trasportano le mercanzie a Bilbao.

I Baschi e i Baionesi vi spediscono ogni anno 5 o 6 vascelli di merluzzo: i Baionesi fino a 10 e 12: e quelli di Granville 4 o 5, e tutto dee essere di quello che chiamano dal *cappello rosso* o sia di *Piacenza*, non istimando costoro il rimanente. Parte vien pagato in ferro, parte in lane di Segovia, e parte in contante.

I vascelli Francesi tutti giungono a Bilbao nei mesi di Agosto e di Settembre, e sono di ritorno nel Novembre e Dicembre. Oltre il merluzzo vi portano delle tele grosse per l'abbigliamento delle lane Spagnuole, e delle tele di Quintin, e di Morlaix.

I carichi dei vascelli Olandesi che vanno a Bilbao, consistono in tele, in merletti, in ciambellotti, e in ogni sorta di panni di lana della lor fabbrica, e in ispezierie, traendone essi delle lane e del da-

naio. E' da osservarsi, che tutti i panni di lana e le tele che si spediscono a Bilbao per lo consumo di Madrid, debbono essere di una quarta parte più forti e migliori di quelle che si portano a Cadice per l'Andalusia e le Indie.

Gl'Inglese poi quando erano in pace colla Spagna, spedivano a Bilbao 20 e 25 vascelli di merluzzo, portandovi eziandio ogni sorta di panni e drappi di lana in quantità, servendo questa Città di magazzino a tutta la Castiglia: fino a Madrid i loro ritorni erano simili a quelli de' Francesi.

Siccome la Spagna e l'Inghilterra al presente sono in guerra a motivo del Commercio di amendue queste Nazioni nell'America, così non farà fuor di proposito il dar qui un ristretto della Proibizione fatta dalla prima coll' ultima di ogni Negozio, come appunto parlando dell'Inghilterra daremo il ristretto di quella contra la Spagna.

Fu questa pubblicata nel mese di Febbraio 1740, e contiene: „ che „ non solamente resti vietato a „ chicchessia l'introdurre diretta- „ mente in questi Regni di Spagna „ alcuna derrata o manifattura prodotta o fabbricata nella gran Bretagna, mach' eziandio resti proibito l'introdurvi quelle derrate „ e manifatture, che fossero trasportate dall'Inghilterra in altri „ paesi per esservi migliorate, tinte, o apparecchiate, in maniera „ che restando assolutamente interdetto ogni Commercio fra i „ sudditi di questi Regni e quelli „ della gran Bretagna, non sia permesso a chicchessia lo spedirvi mercanzia alcuna, o il farne venire o direttamente o col mezzo delle

X ij

„ Na-

„ Nazioni amiche, alleate, o neu-
 „ trali sotto pena di morte, e di
 „ confiscazione dei beni a coloro
 „ che contraffaceessero, o vi presta-
 „ fero mano. Che questa pena deb-
 „ ba pure aver luogo rispetto a quel-
 „ li che vendessero agl' Inglese per
 „ mare e per terra, ovvero che traf-
 „ portassero in Inghilterra a Gi-
 „ bilterra, o pure a Porto Maone
 „ delle mercanzie, o frutta della
 „ Spagna, o pure delle Indie: che
 „ però a tal effetto tutte le mer-
 „ canzie e frutta, che verranno por-
 „ tate nei Porti di Spagna da' Spa-
 „ gnuoli, o da' Forastieri, non
 „ potranno uscire se non dopo
 „ aver data una cauzione ai Sopra-
 „ intendenti o sieno Giudici sud-
 „ delegati dei Porti di riportare de-
 „ gli attestati, che le suddette mer-
 „ canzie sieno state sbarcate nei
 „ luoghi, per li quali erano destina-
 „ te. Che tutte le mercanzie, che
 „ verranno dai Regni o Paesi ami-
 „ ci, alleati, o neutrali, dovranno
 „ esser munite prima di poter esser
 „ ammesse nei Porti degli attestati
 „ dei Ministri o Consoli Spagnuoli
 „ che vi risiedono, dai quali appa-
 „ risca, che sieno state fabbricate in
 „ quel Paese e non in Inghilterra.
 „ E che quanto alle mercanzie pro-
 „ venienti dai luoghi dove non so-
 „ no Ministri o Consoli della Spa-
 „ gna, debbano avere attestati del
 „ Magistrato, e debbano essere mar-
 „ chiate col sigillo del luogo dove
 „ saranno state fabbricate, in pena
 „ di confiscazione. Questa Ordi-
 „ nazione dovrà avere il suo effet-
 „ to tre mesi dopo la sua pubblica-
 „ zione ec.

BILBOQUET. Giuoco da fanciul-
 li fatto di un legno incavato in ro-
 tondo nelle due estremità, nel mez-

zo del quale vi è una cordicella con
 una palla attaccata, che gettando-
 la in aria la ricevono alternativa-
 mente in una di queste due cavità.
 Ne fanno per lo più di avorio ed
 anche di bosso, e da una parte le-
 vando la parte convessa, vi resta
 una punta, la quale nel gittar in
 aria la palla pure di avorio o di
 bosso, fanno sì, che vada a piantar-
 tarli in un buco fatto apposta per
 ciò nella palla medesima. Un'an-
 tico Giornale Francese riferisce, che
 Enrico III Re di Francia si lascia-
 va veder spesso volte col Bilboquet
 alla mano, giuocandovi sovente. Og-
 gidi in Venezia questo giuochetto da
 ragazzi è diventato un capo di spac-
 cio per li Tornieri che ne fabbricano
 di qualche considerazione, mentre
 tutta la gioventù e fino i ragazzi
 più vili tengono il Bilboquet alla
 mano.

Se ne fanno ancora di semplici
 con due sole cavità o recipienti, e
 di doppj che tengono fin 12 reci-
 pienti posti tutti in cerchio. Il lus-
 so ne ha introdotti anche di legni
 preziosi; quelli di bosso ordinarij li
 vendono 20 o 30 soldi l' uno, e
 quelli di avorio 5 o 6 lire, e mol-
 to più ancora secondo la preziosità
 della materia di cui sono fabbrica-
 ti.

Con questo nome chiamano an-
 cora i Doratori Francesi un picco-
 lo stromento, di cui si servono per
 applicar l'oro. Questo è lungo al-
 cune oncie, piatto di sotto, e roton-
 do di sopra, e la parte piatta è co-
 perta di qualche drappo di lana sot-
 tile, sopra cui mettono l'oro ta-
 gliato per collocarlo nei luoghi più
 difficili degli intagli, come nelle
 gole e ne' luoghi incavati. v. *Do-
 ratura ad olio, e a tempera.*

Dan-

Danno ancora i Francesi questo nome a un pezzetto di legno di figura cilindrica un poco men grosso nel mezzo, che nelle due estremità, del quale si servono i Parrucchieri per arricciare i capelli, che non sono tali naturalmente. v. *Capelli*.

BILE. Questo è un liquore giallastro, che viene separato dal sangue dalle glandule del fegato, e che si ritrova in una vescica; viene portato dal canale colidoco nell' intestino duodeno, dove si mescola col chilo per contribuire e perfezionare la digestione degli alimenti cominciata nello stomaco.

Due qualità se ne distinguono, la gialla, e la nera detta atra bile; e porracea chiamano quella verdastrea, ch'è di colore imitante al porro.

Si distinguono per altro due forte di Bile: l'una sottile, che dai condotti biliarij vien portata nella vescichetta, che la sgorga poscia negl' intestini; e l'altra grossa, la quale venendo separata dalle glandule del fegato situate all'estremità della vena Porta, viene condotta da canaletti nel colidoco, e di là nel canale comune, dove l'una e l'altra incontrandosi, vanno di compagnia a portarsi nelle budella. Alcuni Moderni vogliono, che la sottile venga condotta nel fondo della vescichetta da tre luoghi diversi, e ch'eziandio sia composta dalla mescolanza di tre Bili differenti. La prima è quella che vien portata per li condotti biliarij come ora abbiain detto: la seconda è quella che vi va per un condotto chiamato *singolare* dal Biagio, che dice introdursi fra due tonache per inserirsi nel fondo della vescichetta; attestando questo Autore, ch'è una valvula, che permette alla Bile il

Dizion. Univer. Tom. II.

fortirne, e impedisce che non regurgiti nel condotto medesimo: la terza finalmente secondo il Malpighi si è quella che viene filtrata e separata dalle glandule, che sono fralle due tonache della vescichetta. Questo è certo, ch'ella è un dissolvente potentissimo; e il Borelli *de motu animalium* pretende, che una parte della Bile sparfa negl' intestini rientri nelle vene mesariche, e si mescoli col sangue della vena Porta per cribrarsi di nuovo nel fegato. Tutti gli animali hanno della Bile, e i piccioni ed altri animali che non hanno la vescichetta del fiele, tengono non ostante della Bile, e sovente hanno il fegato amaro.

Molti usano a purgare la bile prendendo un pugno di viole mammoie, oppure di fiori di pesco, o di rose bianche secondo la stagione; le fanno stare in infusione per tutta la notte con un poco di acqua sulle ceneri calde, poscia mettendo questa infusione in un siroppo di erbe rinfrescanti, lo prendono la mattina a digiuno.

Altri poi prendono il sugo di questi fiori da un'oncia fino a due, che mescolato con un poco di acqua di orzo serve al medesimo effetto. Puossi conservare l'infusione di questi fiori in una bottiglia, mettendovi un poco di olio sopra perchè duri, e valersene come abbiain detto.

Altri finalmente prendono senz'altro una mezz'oncia di conserva di rose bianche, e dopo un brodo di erbe rinfrescanti.

BILIA. Nome che denota que' legni storti, co' quali si serrano le legature delle fime.

BILIARE. Termine di Medicina

X iij

e di

e di Notomia per ispiegare ciò che spetta alla bile, e particolarmente i vasi destinati a contenerla, a portarla, o a farla passare. Alcune osservazioni anatomiche sopra la struttura de' vasi biliarj hanno scoperto, che oltre il ramo che gli Anatomici più celebri hanno rimarcato nel collo della vescichetta del fiele, esistono ancora da questo medesimo altri più considerabili, che vengono dalla sostanza del fegato, o almeno che vi si spargono; e che parimenti alcuni di questi rami hanno comunicazione col condotto epatico.

Ritrovarono in un bue, in un' uomo, e in un cane gli stessi fori, che gli Anatomici di Amsterdam non osservarono che in un bue vicino al fegato, i quali sembravano essere altrettante imboccature dei vasi biliarj. Tre ne osservarono in un cane, 5 in un' uomo, e 12 in un bue; ma talvolta non ne videro che 8. In un fegato di bue, ove si scoprono meglio le parti per la grandezza, oltre gli altri condotti del canale della vescichetta del fiele, che si spandono nella sostanza del fegato, sono stati osservati due vasi di maggior apertura, che s' inseriscono leggermente almeno nella sua sostanza. Pendono eglino verso il condotto epatico, ed altri ancora comunicano gli uni negli altri e col condotto della vescichetta e quello del fegato, e tengono molti piccoli rami. Nei Giornali di Lipsia vi sono molte osservazioni anatomiche sopra la struttura de' vasi biliarj, e sopra il movimento della bile.

BILIMBIN. Frutto delle Indie prodotto dall' albero colà chiamato *Bilimbeira*. Queste frutta durano tut-

to l'anno, e di colore tirano al verde, di figura di una zucca lunga, di sapore agro e buono per fare fiasse e conserve. Queste si mangiano interamente poichè non tengono alcun nocciolo. L' Albero è simile al pruno, e tiene le frondi assai delicate colle foglie spesse e poste in ordinata maniera, come si può vedere la figura tanto dell' albero, quanto del frutto ingrandito alla [*Tav. II fig. VII.*]

BILIONE. Termine antico dell' Aritmetica, l'uso del quale non corre molto. Significa questo un dato numero, che oggidì si chiama migliaia. v. *Migliato*.

BILIPATAN. Città del Regno di Cananor ove fassì il maggior Negozio di pepe. Ella è situata undici gradi e 40 minuti di latitudine Meridionale, e più propriamente si può chiamare una grossa Borgata abitata da ricchi Mercatanti Maomettani, piuttosto che Città. Sta sull' imboccatura di un piccolo fiume tre miglia distante dal mare; e gl' Inglesi vi tengono una Fattoria considerabile, mentre da di là i due vascelli che la Compagnia Inglese spedisce ogni anno sulle Coste del Malabar per far la tratta del pepe, prendono la maggior parte del loro carico.

Questa Fattoria degl' Inglesi è fabbricata sovra una eminenza sulla sponda del fiume, nel quale non possono entrare i vascelli grossi, che sono costretti di tenersi alla rada; cosa che non possono fare che nella buona stagione.

I Francesi pure vi aveano un Fondaco, ma perchè la loro abitazione era mal situata e troppo lontana dal mare, lo trasferirono a Tilcery.

BILLOS. Spezie di gabella, detta di

di *Ayde*, che sileva sul vino in alcune Provincie di Francia, e particolarmente nella Bretagna. Viene pagata dagli Olli e Tavernieri, e si adopera questo termine per ordinario unito a quello d'imposizione, e dicefi, le *imposizioni Billo*. In alcuni luoghi ancora si leva sulla birra, sul sidro ed altre bevande: non è però in ogni luogo gabbella Reale, ma vi sono ancora dei Signori particolari, e delle Città che ne godono. v. *Vino*.

BILOXI. v. *Fort Louis*.

BIMAES. Sorta di legno del Brasile, che viene ad essere una delle due spezie di quello che si chiama *Sapan* ovvero *Giappone*. v. *Brasile*.

BINNELANDSPAS. In Amsterdam e nel rimanente delle Città governate dagli Stati Generali dell'Olanda si chiamano con questo nome certi Passaporti, che sono obbligati di prendere i Naviganti se vogliono trasportare qualche mercanzia da una Città all'altra senza pagare alcuna gabbella tanto nell'entrare, quanto nell'uscire.

Questi Binnelands-pas non costano che 24 soldi di Francia, ma bisogna però che si riportino in capo a 6 settimane uniti ad un' attestato del Commissario, che le mercanzie sieno arrivate al luogo stabilito, senza di che dovrebbero pagare come se uscissero per essere trasportate in paese forastiero.

BIOCCOLO. Piccola particella di lana spiccata dal vello, e dicefi di molte altre cose.

BIONDELLA. Erba nota conosciuta sotto il nome di centaura minore.

BIRBA. Questa è una spezie di carozza mezzo scoperta a due luoghi

e a quattro ruote, guidata da un Cocchiere, e tirata da due, da quattro, e anche da sei cavalli.

BIRROCCIO. Sorta di vettura da due persone a quattro ruote scoperta e condotta da una persona che vi siede dentro.

BIRRA. Liquore fatto di grano, del quale se ne servono in molte parti di Europa per bevanda ordinaria nei luoghi dove non si piantano viti, e dove il sidro è raro, e poco in uso.

Il formento, l'orzo, l'avena, la segala, e qualche volta anche il loglio, ma giammai solo nè in gran quantità, sono i grani, dei quali comunemente si servono per fare la Birra. Viaggiano ancora dei lupini per farle prendere un sapore di vino; e questo è quel fiore particolare, che rende la Birra fumosa e capace di ubbriacare.

Una parte del grano che adopera si per formar la Birra, dee aver germogliato.

In Inghilterra chiamasi *Malt*, ed è uno dei fondi migliori per assicurarsi i sussidj, che il Parlamento di Londra accorda per li bisogni dello Stato a motivo della gran quantità di Birra, che vien consumata nei Regni.

La proporzione del grano germogliato con quello che non lo è, si è ordinariamente di un quarto di quello col germoglio sopra tre quarti di quest'altro. La germinazione dei grani suddetti non dee essere intiera, solamente ad un certo grado conosciuto dai Facitori della Birra, che lo fanno disseccare; mentre il grano tutto affatto germogliato si farebbe agro, e guasterebbe la Birra.

Quando i grani sono preparati e

mescolati in qualche tino o gran vaso di legno, vi si getta sopra dell'acqua mezzo bollente, indi dell'altra fredda, e dopo di aver con un bastone agitato e mescolato ben bene il tutto, si copre il tino, lasciando i grani ivi per 4 o 5 giorni in fermentazione.

Terminata che sia questa, si cuoce il tutto in una gran caldaia di rame, nella quale si va mescolando con un rastrello di legno con un lungo manico.

Vi si mescola il loglio col grano preparato per far la Birra, acciocchè le dia un gusto piccante, ma come abbiain detto di sopra, poco bisogna porvene in ogni caldaia.

Dopo che la Birra è ben bene maneggiata, alcuni vi mettono del zucchero, della cannella e de' garofani intieri, ed altri del mele, dell'assenzio e del sassafraz e delle spezierie per renderla più gagliarda e più aggradevole.

Fanno credere in Francia, che gl'Inglese per dar alla Birra che fanno, quella forza che la costituisce per qualità migliore di tutte le altre Birre di Europa, vi gettino nel farla qualche cane scorticato, del quale facciano consumare tutta la carne a forza di cuocerla; ma oltre che questa cosa non è verisimile, nessuno Inglese l'accorda. Vi è bene dell'apparenza, che la bontà della loro Birra provenga dalla maniera con cui la compongono, dal grado della cottura, e dalle droghe che vi mettono ignote a tutti gli altri Facitori di Birra.

Si fanno diverse sorte di Birra, di rossa, di bianca, di piccola, e la differenza non consiste in altro se non che nella maniera di maneggiarla, e di darle più o meno di

cottura, come il vino che prende più o meno di colore secondo che si lascia fermentare più o meno sulle vinaccie.

Non ogni sorta di acqua è buona per far della Birra, ma preferiscono quelle di pozzo e di fontana quando sieno ben chiare, ben fredde e ben vive, perchè essendo meno soggette a fermentarsi, la Birra si conserva più senza inacidirsi; e avvegnachè per farla sia necessaria la fermentazione, bisogna però guardare, che non sia questa troppo sollecita e troppo forte per timore che i principj volatili del liquore non ritrovando bastevolmente parti viscosche che li conglutinino e ritengano, non iscappino, e non diano luogo colla loro assenza al sale fisso di estendersi e di comunicare il suo gusto acido alla Birra.

Ogni tempo non è atto a farla, ma solamente il principio del Verno, o il mese di Marzo, e questa ultima è la migliore, e conservasi tutto l'anno. Quella che si fa ne' paesi caldi, si guasta ben presto per la troppo sollecita fermentazione. Più che i paesi sono Settentrionali, più sono adattati a far della buona Birra per esservi le acque molto crude, ed avendo il Sole poca forza, fatta che sia la Birra, ritiene i suoi principj attivi come concentrata dal freddo. Quindi è, che quelle che si fanno in molti luoghi della Germania, in Danimarca, in Svezia, nelle Fiandre e nell'Inghilterra, sono migliori e si conservano più lungo tempo di quella di Francia, in cui nelle Provincie più calde, come nel Delfinato, nella Provenza, in Linguadocca nè si può far buona Birra, nè c'è persona che pensi a farne, e si può di-

re

re che nemmeno si conosca una tal sorta di bevanda.

Chiamano *Brasseurs de biere* cioè Maneggiatori, Mescolatori o facitori di Birra coloro che la lavorano, i quali a Parigi formano un Corpo considerabile, e la vendono allo 'ngrosso e anche al minuto, particolarmente ne' Sobborghi di Sant' Antonio, e di S. Marcello, oltre molti altri che ne rivendono.

Il Negozio però della Birra Francese non si estende molto fuori del Regno, ma a Parigi se ne fa un Negozio considerabile e in molte altre Provincie, particolarmente nella Fiandra Francese e nella Picardia.

Lievito di Birra è quella schiuma che tramanda questo liquore dal cocchiame, e se ne servono i Pasticcieri e Fornaj per lievito del pane. v. *Lievito*.

Insorì nel 1668 una gran disputa a Parigi sul lievito della Birra, di cui si servivano i Fornaj per fare il pane, e molti de' Medici principali di quel tempo fondandosi sul sentimento di Tacito de *moribus Germanorum* sostenevano perniciosissimo l' uso della Birra biasimato da Dioscoride e da Galeno, e da altri Medici più antichi, che appena inventata la condannarono; ed altri allo 'ncontro de' più rinomati Medici di Francia fondati sulle osservazioni fatte e sulla speranza ne lodavano la virtù. Il fatto si è, che la Birra bianca è più sana, nè si dee berla troppo vecchia nè troppo fresca. Dee esser chiara, di colore di ambra gialla, di un gusto piccante e grasso; la rossa poi dee essere di colore chiaro e brillante, e di un sapore forte e gustoso. La Birra in generale è nutritiva e rinfrescante, e la troppo nuova può cagionare ri-

tenzione di orina: ubbriaca, e l'ubbrichezza dura più di quella del vino, perchè contiene molte parti grosse e viscoso, che difficilmente si digeriscono.

Quella che fanno a Parigi, è passabilmente buona e per gusto e per qualità, ma non è da paragonarsi alle forastiere; e in Sassonia specialmente se ne fa di squisita. Nella Contea di Nottingham se ne conservava per curiosità fino a 260 anni, ed allora è così gagliarda, che un sol bicchiere è capace di ubbriacare.

Le gabelle di Uscita che paga la Birra in Francia, sono di 26 soldi di quella moneta per botte, e quelle di Entrata in ragione di 12 soldi per ogni ambourg o sia barile. Queste sono determinate dalla tariffa del 1664. Quelle poi della vendita allo 'ngrosso e al minuto, quelle dell' ottavo, dell' aumento del quarto, della sovvenzione, del registro ec. sono coll' Ordinazione *des Aydes* 1680.

Coll' articolo primo di essa concernente le gabelle sulla Birra, il dritto di registro, che si leva per ogni muid di Birra, misura di Parigi, che si lavora in tutte le fabbriche di questa bevanda del Regno, si è di 367 soldi e 6 piccoli per la Città e Sobborghi di Parigi, e di 30 solamente per le altre Città, Borghi, e Terre.

Il sesto articolo poi regola la gabella del grosso al 20 del prezzo della vendita, di qualunque qualità si sia la Birra; e quello dell' ottavo a 8 soldi per muid in tutti i luoghi, ne quali hanno luogo il groilo e l'ottavo del vino, a riserva però della Città e Sobborghi di Parigi, che ne vengono sollevati col 9 articolo, come ancora dal dritto regola-

to,

to, dalla sovvenzione e accrescimento per la vendita al minuto.

Coll'ottavo articolo il dritto regolato che si paga per la vendita al minuto a boccale, è fissato a tre lire e mezzo di quella moneta per muid da esser pagate dovunque ha luogo questo dritto pel vino.

Finalmente il decimo articolo ordina il pagamento di 4 Parisi, del soldo e 6 piccoli, e della gabel-la di sovvenzione in ragione di 13 soldi e mezzo per muid in tutti i luoghi dove si paga un simile aggravio anche sopra il vino.

BIRRACCHIO. Così chiamasi in Toscana un vitello dal primo al secondo anno.

BISA o BIZA. Moneta e peso delle Indie. v. *Biza*.

BISANTAGAR o Bisantagam. Città dell' Asia nell' Indostan nel Regno di Guzaratte, che si lascia alla destra quando si va da Patam ad Amadabat. Pretendono che sia una delle più grandi di tutto il Guzaratte, avendo quasi 20000 case. E' situata quasi nel mezzo del Regno, e tempo fa non era che un Villaggio, ma la fertilità del suo terreno l' ha fatta innalzare allo stato in cui si ritrova al presente. Oltre i pascoli che ha in gran quantità, produce del riso, delle biade, e del cotone che filano, e ne fanno delle tele che spediscono fuori del Regno.

BISCA. Sorta di potaggio in ragù, che si fa in diverse maniere di grasso e di magro.

Bisca di piccioni. Prendansi dei piccioni ammazzati di fresco, si spiumino, e si passino nell' acqua calda, mettendoli poi al fuoco un' ora prima di mangiarli, facendoli cuocere con sette di lardo, due pezzi di cedro, una cipolla impillotta-

ta di garofani intieri, il tutto in un brodo chiaro, che si avrà cura di schiumare. Cetti che sono i piccioni, si cavano, e si apparecchia un ragù di animelle di vitello tagliate in due, di tartufi, di funghi, e di fondi di carciofo tagliati a dadi, eccettuatone uno che si lascia intiero per mettere in mezzo al potaggio. Dopo di aver passato questo ragù con un poco di lardo, vi si aggiugne del brodo, e si lascia cuocere finchè si va stagionando. Fatto questo si fanno cuocere a parte in brodo chiaro delle creste bene scottate e pelate, con sette di lardo, grasso di vitello, una fetta di cedro, e un'altra cipolla ripiena di garofani.

Apparecchiati le creste, il ragù ed i piccioni, si fa una zuppa di sette di pane abbrustolito, aggiustando il potaggio con brodo grasso, poscia vi si mettono sopra i piccioni, il fondo di carciofo nel mezzo, il ragù fra i due colombi, le creste sullo stomaco, e il ragù sopra con un buon brodo di vaccina, col quale si va bagnando questo potaggio che si porta in tavola ben caldo.

La Bisca di pesce si fa col mettere in mezzo ad un piatto dei pezzetti di pane, aggiugnendovi qualche cucchiaino di brodo di pitelli chiaro, o di pesce dilicato, come di reina, di anguilla o di altro, mescolando ancora brodo di piselli e brodo di pesce. Fatti stagionar questo pane, aggiugnendovi sempre del brodo il bisogno, e quando sarà stagionato, vi si potrà aggiugnere una salsa di funghi.

Poscia si mette nel mezzo del piatto un pezzo di pesce cotto alessato, o in qualche altra maniera, o pure uno

urfo tutto intero, terminando di guernire il piatto con un piccattiglio di pesce cotto e bene stagionato, aggiugnendovi del latte di varj pesci, delle lingue di reina fritte, o in potaggio con pignoli, pistacchi, ostriche, pezzi di anguilla di mare, gobbi, lamprede, ed altri pesci già cotti e stagionati, code di gambero, telline, funghi, tartufi, prugnoli, castagne, fondi di carciofo cotti poco prima, come pure un poco di agresto, ovvero una salsa da uova, frammischando su questa Bisca qualche pezzo di pane fritto: vi si aggiunga del melo granato, delle fette di cedro, e lasci si la Bisca per qualche tempo sulle ceneri calde.

BISCAGLIA. Provincia marittima della Spagna nella sua parte Settentrionale, di figura rotonda, di 30 miglia in circa di lunghezza, ed altrettanto di larghezza. Tiene l'Oceano alla parte di Settentrione, l'Asturia a Ponente, Castiglia vecchia e la Provincia di Alava al Mezzogiorno, e Guipulco a Levante. Il suo terreno è inuguale e sassoso: in alcuni luoghi è sterile, e in altri produce un poco di vino e biade quante bastano pel mantenimento degli Abitanti: da per tutto poi è abbondevole di poma, colle quali fanno un sidro squisito, che ripara in qualche maniera la mancanza del vino. Il Mare somministra ottimo pesce, e le spiagge vi sono così fertili in cedri e melaranci, che per poco prezzo se ne può caricar un mulo. Le vaste selve che vi sono, producono quantità di resina, e quantità di legname per bastimenti, che ne può dare il bisogno alle Flotte di Spagna. Vi sono ancora delle miniere di ferro, di

piombo e di altri metalli più preziosi.

La comoda sua situazione sull'Oceano fa, che il Negozio vi sia più considerabile che in altre Contrade della Spagna, e specialmente vi si fa un grande spaccio di ferro e di ogni sorta di arme, e di gran quantità di olio di balena, che si trasporta ne' paesi forastieri. Dicono che vi si fabbrica ogni anno per 30000 quintali di ferro e di acciaio in arme, in chiodi, in verghe e in ferramenta per vascelli. L'aria è dolce, pura e più temperata che in altre Provincie della Spagna. Vi è la Biscaglia Francese, i cui popoli sono conosciuti col nome di Baschi.

Evvi in oltre la nuova Biscaglia, Provincia dell'America Settentrionale al Messico nell'Udenza di Guadalajara, bagnata dal fiume de las Nallas, che tiene alcune miniere di argento.

BISCANI. Pelli di castrone colla lana aggiustate e accomodate dai Conciacuoj, colle quali per ordinario i Sellajuoprono i collari dei cavalli de' Vetturini ed altri.

BISCATONGI. Popoli selvaggi dell'America Settentrionale, detti per soprannome *Piangenti*, perchè al vedere qualche forastiere tanto uomini quanto donne si mettono tutti a piagnere amaramente. Questo nasce perchè sono persuasi, che i loro parenti od amici che sono morti, vadano a far un lungo viaggio, e siccome sempre li aspettano di ritorno, così l'arrivo dei nuovamente venuti accresce la loro afflizione per non ritrovar in essi coloro, dei quali sospirano la lontananza. Costumano ancora di pianger molto più alla nascita de' loro figliuoli di quello sia alla morte, mentre secondo essi

essi quest'ultima non è che un viaggio, dal quale si ritorna dopo qualche tempo, e all'incontro considerano la nascita come l'ingresso in un luogo ripieno di pericoli e di disgrazie.

Le loro capanne sono propriamente coperte di stuoie; e il lor mangiare ordinario consiste in carne di bove, o di cervo affumicata con della sagavita, spezie di pane che fanno di una radice chiamato *Toquo*, ch'è una spezie di rovo. La lavano, la seccano, e la macinano facendone una pasta, che cotta è di un buonissimo gusto, ma di alimento astringente. Il Corneille che riferisce queste notizie tratte da una relazione dell'America Settentrionale del 1697, dice, che questi popoli non hanno altra Deità che il Sole; notando con ragione il Signor Martini, che questo Autore si abbia dimenticato di cavare dall'accennata relazione la situazione in tutta l'America Settentrionale dove ritrovansi questi popoli.

BISCHERO. Quel legnetto fitto nel manico del violino o altri strumenti da arco per attaccarvi le corde, stirarle ed allentarle, detto ancora *spinello*, e corrottamente *ca-vicchiolo*.

BISCOTTINO. Pezzetto di pasta con zucchero ed altro, cotto a guisa di un biscotto.

Per farne prendesi una libbra, o una e mezzo di zucchero secondo la quantità che se ne vuol fare, e si fa cuocere a piuma: poscia si piglia una mezza libbra, o tre quarti di farina, e gettasi in questo zucchero, mescolando subito il tutto per formarne pasta non la rimettendo più al fuoco, ma sovra una tavola con un poco di zucchero im-

pastandola incontanente, e maneggiandola; indi si pesta in un mortaio con un bianco d'uovo, un poco di acqua di fior di melarancio, e chi volesse ancora, un poco di muschio ed ambra, incorporando ogni cosa bene insieme, e ridotta che sia in pasta soda, si fa in piccole pallottole, ed avendo una pentola di acqua bollente sul fuoco, vi si gettano dentro, e tosto vanno a fondo; quando ritornano di sopra, si levano con uno schiumatoio, si lasciano gocciare, e si dispongono sopra lamine di banda, oppure sulla carta, e si mettono in forno per farle cucinare, e farle prendere un bel colore; e se ci fosse difficoltà a levarle dalla carta cotte che sieno, pongasi essa carta sopra una salvietta umida, e questo farà che si stacchino ben presto.

Biscottini comuni. Piglinsi otto uova, si rompano e si sbattano come se si volesse fare una frittata, e mettavisi dentro una libbra di zucchero in polvere, e quasi altrettanto di farina. Si vada mescolando il tutto finchè la pasta sia ben bianca, nè vi si senta dentro alcun pezzetto intiero. Mettasi essa pasta nelle forme di banda fatte in quadrato lungocogliorli rilevati, e si pongano nel forno sparsi di zucchero. Abbiafi cura di allontanare la braglia, acciocchè non si abbrucino, bastando un quarto di ora per cuocerli e farli prendere un bel colore. Cotti che sieno, si cavano dal forno, e si fa loro sopra un ghiaccio di zucchero, spargendoli e cavandoli dalle forme finchè sono caldi. Abbiafi cura di lasciar il forno aperto finchè si cuociono, e che il calore sia moderato.

Biscottini di Genova. Prendasi una

una libbra di farina, 4 oncie di zucchero, coriandoli ed anice ad arbitrio, aggiugnendovi 4 uova, e mettagli il tutto in quantità bastevole di acqua tiepida. Facciasene pasta, colla quale si forma un pane, che si fa cuocere nel forno; e cotto che sia, si cava tagliandolo in fette, che si fanno poi biscottare nel forno.

Biscottini di Savoia. Prendansi 4 uova fresche, sbattendo bene il bianco a parte in un catino, e quando sarà ben battuto, prendansi i quattro torli, gettandoveli dentro; poi vi si mette una mezza libbra di zucchero in polvere, e battansi poscia e zucchero ed uova con una spatola di legno fatta in forma di paletta da una parte. Battuto bene il tutto, vi si mette, se si vuole, un poco di cedro disseccato sul fuoco o sulle ceneri calde, oppure un poco di anice in polvere, ovvero della scorza di melarancio di Portogallo raschiata, mescolando il tutto colla punta di un coltello, e disciolta che sia ogni cosa, se ne metterà un pizzico o due nei Biscottini per dar loro buon gusto. Volendo poi farli, si prenderà un quarto e mezzo di fior di farina, che si mescola, si batte e s'incorpora colla pasta dell'uova e zucchero, formandone dei rotondi della grandezza di un mezzo Ducato più o meno, e spargendoli con zucchero per far loro il ghiaccio sopra, e perchè non si distendano sulla carta sopra cui si pongono; si fanno cuocere in un forno da marzapane, o forno ordinario, procurando di cuocerli a fuoco di fiamma chiara, riscaldandolo con fascine o altro legno dolce secco.

Biscottini di mandorle amare. Prendansi tre quarti di mandorle amare e un quarto di dolci, poscia

si fa bollire dell'acqua, e pelate che sieno, si pongano nell'acqua fresca lasciandole gocciare: si facciano pestare minutamente innaffiandole di tratto in tratto con un poco di acqua acciocchè non vadano in olio. Prendansi i torli di 8 o 9 uova, e sbattendoli come quelli dei Biscottini di Savoia, vi si stempera la pasta di mandorle con due libbre di zucchero polverizzato, facendone pasta che sia più tosta di quella dei Biscottini Savoiardi; poscia si prende colla punta di un coltello stendendola sopra fogli o mezzi fogli di carta per farla cadere e farle prender la forma, e con un'altro coltello si aggiustano facendoli cadere in forma di un Ducato; e passandoli con zucchero sopra per agghiacciarli, si fanno cuocere nel forno come i Biscottini accennati; avendo riguardo che il forno non sia nè troppo freddo nè troppo caldo.

Si può fare lo stesso colle avellane e coi pistacchi, ma con questi ultimi bisogna melchiarvi delle mandorle dolci.

Biscottini della Regina. Prendasi una libbra di farina, una di zucchero fino, dodici uova, a tre de quali si potrà cavare il torlo, acciocchè la pasta non venga troppo gialla. Vi si aggiungano dell'anice e dei coriandoli a proporzione, si sbatta e si mescoli il tutto insieme finchè si faccia una pasta ben liquida, ed alcuni vi aggiungono un poco di lievito per render quella pasta più sana. Si mette questa in cartocci di carta, o di banda, larghi due dita, e due volte più lunghi, ponendoli poscia in una tortiera a fuoco moderatamente caldo; indi si mettono sopra un foglio di carta per

per farli biscottare a calor lento, avendo riguardo che il sito del forno ove si pongono, non sia troppo caldo.

Biscottini di cedro. Prendansi tanti bianchi di uovo quanti creder si averne bisogno; vi si raschi della polpa di cedro, mettendovi un poco di marmelata dello stesso frutto con zucchero in polvere; incorporasi bene ogni cosa, mettendovene finchè si faccia una pasta maneggevole; dopo di che si formano i Biscottini dando loro la forma che si vuole, e mettendoli sopra una carta, o sopra una banda si cuociono a calor moderato.

Biscottini per la dissenteria. Prendi coccole rosse, o fiori di sambuco ben maturi, si spremono, e se ne cava il sugo, che si lascia riposare per purificarlo e servirsene come ssegue. Si piglia di questo sugo in vece di acqua quanto si vuole, e con farina di formento si fanno dei piccoli pani di lunghezza della mano senza lievito grossi duedita, i quali si fanno cuocere in forno col pane ordinario, e cotti che saranno, si rimettono due altre volte nel forno, cavato che sia il pane, per biscottarli ben bene, e ridurli in polvere. Questa al peso di una mezza doppia per li fanciulli, di una doppia per le persone grandi, ma di temperamento delicato, e di una doppia e mezzo per le più robuste presa nel brodo o nel latte è un ottimo rimedio per la dissenteria.

BISCOTTO. Questo è un pane duro, sodo che si conserva lunghissimo tempo, e si fa nelle Piazze marittime per uso delle ciurme e degli equipaggi; è fatto in forma di focaccia, rotondo, schiacciato, della grossezza di un dito in circa.

Quello della Martinica è bianchissimo, ed è uno de' migliori che si faccia nel Mondo.

Il Biscotto dee avere 4 cotture, e dee esser fatto sei mesi prima dell'imbarco, di farina di formento senza crusca, e di pasta ben fermentata. L'acqua e il Biscotto sono le vetovaglie più necessarie per l'allestimento de' vascelli, e se l'una o l'altro si guastano, gli equipaggi languiscono e sovente periscono miseramente, specialmente se si ritrovano impegnati in viaggi di lunga corsa. Ora ragionando del Biscotto daremo qui varie osservazioni per farne di buono, cavate da una memoria di Savary de Ganche uno de' fratelli dell'Autore del Dizionario da esso fatta nei dieci anni ch'ebbe il carico della Direzione Generale dei viveri della Marina a Brett.

*Maniera di far il Biscotto.
Formento.*

Il formento è quel solo grano che si può adoperare per fare il Biscotto, il quale esser dee rosso, forte, e in particolare ben netto dai grani offesi e vestiti, e dal loglio. Il nuovo di tre o quattro mesi è il migliore, e può adoperarsi di un'anno ancora, quando non sia riscaldato, ma conservato in luoghi asciutti e aërosi non troppo ammucchiato, ma solo all'altezza di due piedi e mezzo, e mescolato una volta almeno ogni quindici giorni.

Il formento che si trasporta ne' bastimenti, dee si lasciar riposare almeno 15 giorni, mescolandolo colla pala 2 o 3 volte almeno; e quando fosse riscaldato solamente nella superficie, cosa che si conosce quando non odora da agro, e i grani non si attaccano uno all'altro premendo-

li colla mano, basterà un mese di magazzino, rimiscolandolo continuamente finchè sia ben rimesso.

Farina.

Quando si adoperano farine che vengono di fuori, specialmente se sono nette dalla crusca, non è cosa sicura il farne Biscotto per timore che non sieno riscaldate; vero è, che si può farle perdere il cattivo odore a forza di mescolarle ed abburattarle, ma non mai il cattivo gusto, cosa che fa poi, che il Biscotto fatto di essa infallibilmente si guasti: puossi però farne del pane, giacchè non è necessario il conservarlo alla lunga. Meglio dunque si è il far venire le farine colla crusca, perchè tono meno soggette a riscaldarsi nelle barche, quando sieno bene infaccate o imbarilate, vale a dire ben calcate.

La buona farina non dee avere alcun odore, e quando si mette sulla lingua, dee avere del gusto del nocciuolo, e quando si tocca, abburattata che sia, dee rassomigliare ad un velluto; e se mai vi fosse posta della sabbia, si conoscerà gittandone un pugno nell'acqua in una scodella, mentre la sabbia se ce n'è, incontanente precipita al fondo.

La macinatura dee essere di una crusca piatta e larga; nè si dee adoperare che quindici giorni dopo ch'è venuta dal molino, affinchè perda l'umidità della macinatura contratta, e che passi meglio al frullone, cosa ch'è assolutamente necessaria per la facitura e qualità del buon Biscotto.

Lievito.

Quello che si chiama il Capo di una fornata di Biscotto, è quello

che i Fornaj ordinarij chiamano il *lievito*. Per farlo pigliano un pezzo di pasta di peso in circa di 26 libbre cavata dal lievito dell'ultima fornata fatta poco prima del mezzogiorno. Quattr' ore dopo del mezzogiorno il Fornaio mette questo Capo nella madia versandovi sopra dieci boccali di acqua ben netta e più che tiepida, ma più calda nell'inverno che nella State. Va poi stemprandolo colla quantità di farina necessaria per consumar tutta quest'acqua, e ne risulta una pasta bastarda, vale a dire nè troppo molle nè troppo tosta; e questa nuova massa pesa ordinariamente circa 80 libbre. Allora si mette questa in un'angolo della madia circondata tutta intorno di farina per sostenerla; e quando abbia levato dopo 5 o 6 ore, si ricomincia la fattura medesima aggiugnendovi acqua e nuova farina, con che si accresce la pasta ad altre 40 libbre in circa.

Un'ora o due dopo la mezza notte, tempo in cui il Fornaio vuol impastarla, aumenta ancora la pasta di altrettante libbre come sopra, cosicchè viene a ridurre la massa in tutto al doppio di prima, e da questa ne cava la metà, che serve di lievito alla fornata seguente, e va nel medesimo tempo impastando la sua prima fornata sulla metà restata nella madia; e per le altre fornate che si fanno in quella giornata, accresce solamente una volta il lievito delle 80 libbre, che mette sempre in una palla per continuare alternatamente a riserva dell'ultima, di cui non aumenta il lievito che di sole 26 libbre, che ricava per farne il Capo, che dee servire a ricominciare la stessa fattura il giorno dietro.

Deesi

Deesi àver cura, che il Fornaio per pigrizia non impasti due fornate con un medesimo lievito, cosa che farebbe, che il Biscotto fosse soggetto a guastarsi; e notifi che nel Vernovi dee essere un'ottavo di lievito di più di quello si adopera nella State; e in ogni tempo deesi coprire di qualche panno di lana grossa, o sottile secondo la stagione, non mai di tela, acciocchè non formi crosta.

In alcuni luoghi, particolarmente a Bress in Francia, osservano un'altro metodo, ma che non vien giudicato sì buono. Si servono del primo Capo di 26 libbre, che aumentano fino alle 80 come nella prima operazione, ma 6 ore dopo lo accrescono fino alle 266 libbre, dividendole in 4 parti, due delle quali collocano nell'estremità della madia, un'altra la mettono in palla, e riservando un Capo di 26 libbre in un'altra. Le due parti della madia e quella della palla servono per impastare le tre prime fornate; e il Capo per comporre 3 altri lieviti, che fanno le tre altre fornate con un lievito di 26 libbre, che conservano per ricominciare il giorno dietro il lavoro.

Pasta.

L'Impastatore prende dell'acqua della caldaia, di cui si è servito per li lieviti, stemprando tutto quello che vuol adoperare fino alla coperta in acqua bianchiccia e spessa, gittandovi poi a poco a poco la farina, che va sempre maneggiando diligentemente e a forza di braccia, e ricominciando da un capo all'altro, la ritorna a maneggiare alla rovescia, rivoltandola da ogni parte per farne una sola massa o pa-

stone, la unisce, la divide, la gira e la maneggia da ogni parte, ora dividendola ed ora unendola tutto a forza di braccia. La gira e raggiira ancora, la taglia in quattro, e nuovamente riunendola per l'ultima volta la cava dalla madia, e la mette sovra una tavola, dove un'altro Fornaio la calca co' piedi saltellandovi sopra per un quarto di ora, e ritorna a far questo più volte finchè resti ben tosta e rasciugata.

Quasi in tutti i forni in vece di saltellare sopra la pasta per renderla più tosta ed asciutta, assicurano alla muraglia della stufa una grossa tavola di 8 in 9 piedi di lunghezza, e larga 5 in 6, sostenuta dinanzi da due legni; indi più volte calcano la pasta sopra la stessa con una lunga stanga, la cui estremità assicurata alla tavola stessa è fatta per 6 in 7 piedi in forma di coltello, e l'altra ch'è rotonda, viene abbassata da due, tre, ed ancora quattro uomini: e questo stromento comunemente si dice *gramola*.

Focaccine o Bobizze.

Tostochè la pasta è nello stato che abbiain detto, bisogna sul fatto lavorarla in Focaccine o Bobizze.

La Bobizza dee essere di 14 oncie di pasta perchè resti cotta otto oncie o nove al più. Tagliafi dunque questa in pezzi di questo peso, indi si gira e raggiira sulla tavola colla mano in forma di palla per renderla ancora più tosta: dopo si spiana con un rotolo, il mezzo del quale è più grosso che le due parti, osservando però che la Bobizza sia sempre più bassa nel centro in maniera che faccia una specie di cavità, e gli orli esser debbono uguali

li, e al più di un terzo d'oncia di grossezza.

Fatta che sia la Bobizza, si segna in croce o in altra maniera con uno stromento chiamato *crociera*, e qualche volta *pettine*, indi girandola dall'altra parte si pone sulla tavola più vicina che sia possibile alle altre già fatte, e finalmente poco prima d'informarla si punge 5 o 6 volte con uno stromento di ferro fatto a tre punte.

Prima però di far questo e d'informarle si lasciano mezz'ora sulla tavola, ed anche più se fa bisogno, per dar loro tempo di levarsi, comprendole in tanto con una tela, cosa che dipende dalla cognizione e pratica del Fornaio.

A Brest usano di mettere la Focaccia o sia Bobizza nel forno tosto che l'hanno spianata e punteggiata senza lasciarla altro levare, pretendendo che sia abbastanza nodrita di lievito, nel qual caso non la coprono.

Forno.

Alla prima fornata dee si cominciare a riscaldare il forno tosto che si schiacciano le Bobizze, e si conosce che il forno è caldo quando la volta è colorita di un bianco cenericio; ma nelle fornate seguenti non si riscalda se non dopo averlo appianato un poco più presto, o un po' più tardi secondo che piace al Fornaio, e che la pasta lo solleciti; e si lascia meno divenir bianco il forno.

Osservasi alla prima fornata che si può riscaldarlo anche con legna che non sieno totalmente secche, mentre hanno già tempo di abbruciarsi, ma negli altri la più secca farà migliore, perchè la pasta può sollecitare.

Dizion. Univer. Tom. II.

Costruzione del forno.

Questo non dee avere che due piedi e mezzo di altezza, tirando una linea perpendicolare dalla chiave della volta fino al centro del pavimento di esso, il quale esser dee di felci ben cotte di due oncie di grossezza, e di 8 in quadro. Nei luoghi dove si ritrovano pietre larghe che resistono al fuoco, sono queste sempre da preferirsi alla felce. Il cammino dee avere altezza e base convenevoli.

Il pavimento dee essere di 9 e mezzo di profondità, e 9 di larghezza; la bocca di 3 piedi di altezza; il fuoco due piedi distante prendendo l'altezza della bocca del forno per venire a drittura alla nappa del cammino, la qual nappa dee essere di altezza 8 oncie di più della bocca, e il forno tutto dee essere ben coperto.

Cottura della Bobizza.

Cavate che siano le bragie dal forno e nettatolo, il Fornaio vi mette le Bobizze una dopo l'altra con una pala di ferro o di legno, osservando sempre di metterle agguistamente in maniera che non vi resti alcun vuoto. Si ferra poscia la bocca del forno con diligenza mettendovi qualche paletta di bragia alla porta. Un quarto di ora dopo si apre e si guarda se ha preso colore; e quando si vede che ne abbia preso bastevolmente, si lascia aperto per un mezzo quarto di ora, nel qual tempo si leva la bragia davanti alla porta, e poi si ritorna a ferrare. Dopo che il Biscotto vi è restato un buon quarto di ora ancora, si traggono dal forno alcune Bobizze delle prime informate, e si

Y

rom-

rompono per sapere se sono cotte, nel qual caso gli orli debbono essere rossicci al di dentro, e quel poco di mollica che resta nel mezzo, si vede spugnosa, ma secca; e se standola vi si sente pure qualche mollezza, si lasciano ancora nel forno per tutto quello spazio di tempo, che si crede necessario per disseccarne tutta l'umidità.

Stufe.

Tosto che il Biscotto è cavato dal forno si porta nella stufa, che dee essere ben netta e riscaldata per lo spazio di quattro giorni. Queste stufe per esser buone debbono essere sopra i forni intavolate da ogni parte colle fessure ben turate, e quando una stufa è piena, non si dee aprire che per levar il bisogno di Biscotto. Questo vi si dee lasciar un mese per asciugarlo, e altrettanto perchè sia accomodato per imbarcarlo.

In Provenza costumano di mettere il Biscotto ne' granaj grandi e aerosi, e stimano che si rasciughi meglio e più naturalmente di quello sia in una stufa, dove sta rinferato con tutto il proprio calore, e osservano di chiudere le finestre di questi granaj nei tempi umidi e piovosi.

Fornaj.

Tre Fornaj per forno bastano, cioè uno per la pala, e due che impastano, i quali debbono impastare le loro tre formate alternativamente e aiutare al rimanente del lavoro.

Questa è la maniera con cui lavorasi il Biscotto in Francia per uso delle Armate; in Venezia sene lavora ne' pubblici forni quantità con-

siderabile e di qualità perfetta e durevole. La maniera varia in qualche circostanza; ma il già detto può esser bastevole per fare una giusta idea della maniera di farlo e di cuocerlo.

In Provenza cinque Fornaj bastano per due forni, cioè un Infornatore, e 4 Impastatori. A Breff usano che uno stesso Fornajo impasti le 6 formate di un giorno, e l'altro le 6 del giorno dietro; cosa che fa che le ultime non sieno molto ben lavorate per la stanchezza dell' Impastatore.

Osservazioni dell'imbarco del Biscotto.

Procurarsi d'imbarcare il Biscotto sempre in tempo bello e secco col mezzo delle scialuppe o peatte in buono stato, e far che non vi resti lungo tempo. Il magazzino di esso nei vascelli dee essere ben foderato, calafatato e riscaldato per 6 giorni e 6 notti con carbone, dopo di che si lascia riposare 3 o 4 giorni affinchè l'umido che vi avrà tratto il fuoco, i vapori e resti consumato. Debbono essi magazzini foderarsi di buone stuoie sotto e sopra, e lateralmente; e quando il Biscotto sarà stato posto in questi magazzini e ben serrato, non si debbono aprire che uno dopo l'altro a misura del bisogno, prendendolo sempre allo 'ngrosso, o come dicono volgarmente alla *boccaporta*.

BISCROMA. In termine di Musica significa una nota, che vale la metà di una semicroma, e di essa ne vanno trentadue per ogni battuta.

BISESTO. Termine di Cronologia; questo è il giorno che si aggiugne al mese di Febbraio nell'anno

no Bifeftile costituendolo di 366 giorni, il che accade ogni quattro anni per rimettere le 6 ore, che il Sole impiega a fare il fuo corfo ogni anno di più di 365 giorni. Chiamafi *Bifeflo*, perchè Giulio Cefare ordinò che foife intercalato dopo i 25 di Febbraio, ch'era il fefto delle Calende di Marzo, e perchè fi computava in queft'anno due volte il fefto delle Calende fuddette *bifefxo Kalendas*, fu chiamato Bifeflo il giorno fuddetto, e Bifeftile l'anno in cui viene a cadere.

Gli Aftrologi però che fi affaticarono alla riforma del Calendario per ordine di Gregorio XIII, avendo offervato che il Bifeflo aggiugnereva in quattro anni 40 minuti di più di quello impieghi il Sole a ritornare allo fteffo punto del Zodiaco, fupputarono quefti minuti infieme componendo un giorno ogni 133 anni.

Quindi per prevenire, che quefto non cangiaffe infenfibilmente l'ordine delle ftagioni, fu determinato, che nel corfo di 400 anni fi levaffero 3 Bifefli, e l'anno 1700 non fu Bifeftile per tal ragione. Ammiano Marcellino riferifce, che l'Imperatore Valentiniano non volea ufcire il giorno Bifeflo di Febbraio, giudicandolo ffortunato. Per conoscere poi fe un'anno fia Bifeftile o no, veggafi la voce *Anno*.

BISLINGUA. Spezie d'erba che i Sempliciſti chiamano in Latino *hy-pogioſa*, ed anche *bi-lingua*, e conoſciuta dai Frauceſi più comunemente col nome di *lauro aleſſandrino*.

BISMUTO. Tutti gli Autori che parlano in tal materia, fi contraddicono, tanto che rieſce coſa difficile il ſapere precipitamente coſa ſia il Bismuto.

Gli unilo pongono nel rango dei metalli, pretendendo che ſulla fine del diciſetteſimo ſecolo ne ſia ſtata ſcoperta una minera nella Boemia; altri ſi contentano ſolamente di chiamarlo mezzo metallo, ed alcuni eziandio lo mettono nel numero dei ſemplici minerali. Vi ſono finalmente di quelli che dicono, queſto non eſſer altro che un meſcuglio di ſtagno, di tartaro e nitro, lavoro piuttosto dell'arte, che della natura.

In mezzo a tante contraddizioni ſi trovano di quelli, che per meglio accomodarſi ſono di ſentimento mezzano, e penſano, che ſi trovi un Bismuto naturale, ed un'altro artificiale.

Il naturale dunque a giudizio di queſti ultimi è un corpo minerale e mezzo metallico, il quale per ridurſi all'eſſer di ſtagno null'altro gli manca che un poco più di concozione e maturità, e così lo credono mercanti di queſto metallo.

Il Bismuto tiene qualche volta la ſua propria minera, ſe pur è vero che ſia ſene ſcoperta nella Boemia, come ſcrive il Furetiere col ſentimento di un certo Alonſo Barba: ma per lo più vediamo che viene ſcavato nelle mine dello ſtagno. La ſua ſoſtanza è dura, peſante, agra e che ſi ſpezza, di una grana groſſa, pulita, luſtra, bianca e riſplendente.

Il Voodvard pone il Bismuto nella quinta claſſe dei ſoiſili, e in mezzo i minerali numero 9. Queſto medefimo Autore lo chiama col nome di *Stagno di ghiaccio*, perchè rompendolo vi ſi veggono delle particelle brillanti e lucenti come il ghiaccio.

Gli Stagnaj ſe ne ſervono in vece
Y ij del

del regolo di Antimonio, e col mezzo della preparazione Chimica se n'estruggono dei fiori e un magistero, che chiamasi *Bianco di perla*, il quale si adopera per conservare o per accrescere la bellezza.

L'artificiale poi è in tutto simile al naturale sia per la forma, sia per la proprietà ed usidiesso. Si fa dunque riducendo lo stagno in piccoli pezzetti o lamine sottilissime, cimentandole con una mistura di tartaro bianco, nitro ed arsenico stratificati in un crociuolo a fuoco nudo. Ne viene molto di questo dall'Inghilterra, ma un pò rossiccio a motivo del rame, che, come vien detto, gl'Inglese fondono nella composizione di questo Bismuto. Quello però che viene da Parigi, è più bianco e più puro degli altri.

Il Lemerè è dell'opinione di quelli che pretendono, che il Bismuto altro non sia che la semplice marcassita; ond'è che si può vedere a questa voce quello faremo per dire in tal proposito.

Volendo per tanto scegliere il Bismuto tanto naturale, quanto artificiale, bisogna prenderlo in bei pezzi larghi, bianchi, e facili a spezzarsi.

Il Bismuto o stagno di ghiaccio paga in Francia di Entrata 4 lire di quella moneta ogni 100 libbre di peso.

BISNAGA. Questa è una pianta molto simile al finocchio, i cui ramoscelli che sostengono i fiori e formano un' ombrello, servono di *fluzicadenti*. Alligna questa in quantità nel Levante, daddove i Drogghieri e Speziali costumano di farne venire. In qualche Provincia della Francia, e specialmente nel Giardino Reale coltivasi una tal pian-

ta; ma siccome ella è trapiantata; così perde non solo della sua fragranza, ma eziandio, come dicono i Turchi, la proprietà di confervar i denti.

La Bisnaga si dee scegliere intera, più grossa e più gialla che si può. Questi *fluzicadenti* si appuntiscono da ambe le parti, e si vendono a migliaio. Sono questi anteposti a quelli di penna perchè non pungono le gengive. Quando sono apparecchiati ed appuntiti, si vendono nelle mercerie da que' Mercatanti che tengono galanterie.

BISSEAU o sia *Bisè*. Paese dell'Africa sulle Coste, di cui parlerassi alla voce Senegal. v. *Senegal*.

BISSONA. Spezie di barchetta Veneziana leggerissima, così detta quasi *Biscione* o Biscia grande per essere appunto di forma lunga e stretta, e che va strisciando velocemente sull'acqua mosia dalla forza delle braccia de' rematori. Di queste si servono specialmente nelle regate, adornandole i Gentiluomini che vi van dentro con velluti e galoni d'oro e d'argento, e con lavori alla prora e alla poppa molto bizzarri. In queste Biscione, nelle quali remano otto uomini vestiti a ricche, e gaielivree, stanno sdraiati due Gentiluomini sopra ricchi origlieri, o quel Principe o Re, per divertimento di cui si fa la regatta, e in tal maniera vanno scorrendo il gran canale precedendo i Regattanti. La lunghezza di queste barche si è di 32 piedi, e la sua larghezza di 4 piedi e 4 dita, tenendo per ordinario 43 corbe.

BISSONNATA. Spezie di drappo grosso che serviva una volta per vestir Religiosi Mendicanti. Questa vien nominata nella tariffa di Lione,

ne,

ne, dove si ritrova che paga 17 soldi e mezzo di quella moneta del carico per antico diritto, e 5 per la nuova apprezzazione.

BISTRI. Viene con questo nome chiamata in Persia una piccola moneta. Qualche relazione da buona parte pone il Bisti nel numero delle monete correnti di argento, che si battono nella Persia, e vagliono un soldo, ch'è 4,06 danari di Francia. Alcune altre poi, alle quali pure si può prestar fede, fra le quali quella del Cavalier Chardin, dicono il Bisti non esser che una moneta di conto.

Ve ne sono veramente di quelli che si chiamano *Dinar-bisti*, e vagliono 6 danari semplici, di modo che sul piede di 10000 danari semplici che vi vanno per far il Toman altra moneta di conto, ve ne vogliono soli mille di quelli che si chiama *Bisti*.

BISTORTA. Pianta medicinale, la cui radice entra nella teriaca. Nasce questa sulle Alpi, ed ha le foglie lunghe, larghe ed aguzze, simili a quelle del lapazio di un bel verde di sopra, e di un verde mare di sotto. I suoi fiori, che si veggono nel mese di Maggio, sono di un bel colore incarnato, piccolissimi e incastrati uno in l'altro a maniera di spiga, come sono quelli di alcuni amaranti. A questi fiori succede un fiore triangolare rilucente come quello dell' acetosa chiuso in un ripostiglio, che serviva di calice al fiore.

La sua radice, ch'è la sola parte della pianta, di cui fanno negozio i Droghieri, è grossa come un pollice, attortigliata, piegata e ripiegata, raggrinzata e fatta ad anelli, oscura al di fuori, e di colore

Dizion. Univer. Tom. II.

incarnato al di dentro, attornata di fibre capellute, e di un gusto astringente.

La tengono buona per la diarea, giovevole al vomito, all'ernia, al flusso di sangue, e impedisce l'aborto, ma la principal sua virtù si è quella di resistere ai veleni.

Bisogna sceglierla ben nodrita, nuova, nericcia al di fuori, e rofficia al di dentro, procurando specialmente di averne di quella che nasce ne' paesi caldi.

BITCHEMARE. Questo è un pesce, che vien salato e seccato come il merluzzo. Pescasi in qualche sito sulla Costa della Concincina, ed è una parte del Negozio che i Concincinesi fanno colla Cina. Paga questo per entrare in Canton 4 Mas al pico, e di nolo un 7 per 100. Gli Olandesi ne somministrano molto ai Cinesi, e in Batavia fe ne vende per 2 Patacche al pico, e si rivende per 4 Taeli a Canton.

BITUME. Materia infiammabile, crassa ed untuosa, da cui si cava dell'olio, e si discioglie nell'acqua: le materie oleose però e i sali alcali sono i dissolventi naturali dei Bitumi. I Droghieri ne distinguono tre spezie, che suddividono in molte altre, e sono: i Bitumi duri, i molli, e i liquidi o siano oleosi. Nel numero dei primi pongono l'ambra gialla, e forse meglio vi potrebbero mettere la grigia. Il gagate, l'asfalto o sia Bitume di Giudea, il pissasfalto, il carbone di terra, la pietra nera e i zolfi. I molli sono, la malta, il Bitume di Colao, di Sirnam, e'l Copal; e finalmente la nafta d'Italia e'l petroleo si computano fra i Bitumi liquidi.

Di questi altri sono fossili, altri

Y iij fo-

sovranuotano alle acque di qualche stagno o lago, ed altri escono dalla terra quasi come le fontane. Ve ne sono di così duri, che si adopero nelle fucine come il carbone, ed altri così leganti, che servir possono di cemento nelle fabbriche, e di questi ultimi erano fabbricate le famose mura di Babilonia, e finalmente se ne ritrovano di così liquidi, che ardono nelle lucerne in vece di olio. A' suoi luoghi si spiegano queste varie sorte di Bitumi.

Quello di Avverga è una spezie di pece di un cattivo odore, che si ritrova fra Clermont, Montferrant, e Riom in Francia in un luogo che chiamasi il *pozzo di Pege*, ed evvene in abbondanza tale, che uscendo dalla terra rende le strade talvolta impraticabili; e di questo secco e indurito alcuni Rivenditori alla minuta ne spacciano per vero asfalto o sia Bitume di Giudea agli Speciali e Droghieri, che non hanno perfetta cognizione; e pure la sola sua puzza insoportabile basta per far sì che non si venga ingannato da tali impostori.

Il Voodvvard nella sua *Distribuzione metodica de' fossili*, classe quarta, divide i bitumi in due sorte: in liquidi, quali sono il nafta, il petroleo, e l'olio di Barbades; gli altri sono propriamente quelli che si chiamano Bitumi, ed hanno consistenza diversa, e le spezie sono: il bitume o sia asfalto, il pissasfalto, che si ritrovava secondo Dioscoride nelle Montagne Cerauniche, l'ambra, il gagate, l'ampelito e il carbone di terra.

Questa è la differenza, che passa nella divisione dei Bitumi fra i Mercatanti e i Fisici.

E' noto che nel ferro ci sia mol-

ta materia oleosa di Bitume, la quale eziandio è molto mal legata cogli altri principj, o piuttosto ch'è in troppo gran quantità per essere dappertutto legata strettamente con essi. Questo Bitume è quello che dee esser la base del turchino o sia azzurro di Berlino, di cui parlerassi ragionando di questo colore; ma egli è troppo compatto, e il suo colore turchino troppo involuppato. Bisogna estenderlo e dividerlo finissimamente; cosa che far non si può se non col mezzo della dissoluzione. Il Bitume del ferro è attaccato ad una terra metallica gialla, ma questo non si cerca nel ferro in sostanza, bensì nel vitriolo, dove il ferro è già attenuatissimo, sottilmente disciolto, e per conseguenza tiene il suo Bitume di già molto esteso.

BIZA. Moneta del Pegù, che vi ha corso per un mezzo Ducato; ed ancora un peso che serve nello stesso Regno a pesare le mercanzie, e viene a corrispondere a libbre 2 e 5 oncie di peso grosso di Venezia, ovvero 3 libbre e 9 oncie di peso sottile. Ogni Biza pesa cento tecali, e di sotto della Biza il peso più piccolo è l'abucco, che pesa 12 tecali e mezzo. L'agito pesa 2 abucchi o abocchi, e due agiti mezza Biza, cioè 50 tecali.

BIZERERERUBERE. Nome che i Turchi danno ad una droga propria per la Tintura, che diceasi ancora *Tornasole*. v. *Tornasole*.

BIZU. Città di Affrica in Barbaria nel Regno di Marocco di 1500 fuochi, posta in una situazione vantaggiosa sopra un'alta Montagna. Il suo terreno è fertile in biade e in olio, e vi si nodriscono molte greggi e bestiame. Vi nasce tanta uva e fichi,

fichi, che seccano e vendono que' popoli alle contrade vicine con molto loro vantaggio, non meno che le noci, delle quali pure ne fanno una grande raccolta. Gli Abitanti sono ricchi, cortesi e amano i Forastieri, vestendo all' uso del paese di panni e tela fina.

BIZZARRIA. Chiamasi così una sorta di agrume in parte cedrato e in parte arancio, e con questo nome chiamasi tanto l'albero che il frutto.

BIZZARRO BISANTINO. Spezie di Ranancolo detto ancora Costantinopolitano variato di più colori. v. *Ranancolo*.

BL

BLAFFART. Piccola moneta che ha corso in Colonia, e vale 4 Albs.

BLAIA è un Porto considerabile della Francia appartenente alla Generalità di Bourdeaux situato sul fiume Garonna, dove si unisce colla Dordogna. Il suo Negozio principale consiste in vini neri e bianchi, che si raccolgono nel suo Territorio, i quali per verità non sono così buoni come quelli di Bourdeaux, ma si vendono ancora molto meno, cosa che attrae alcuni vascelli forastieri, ma particolarmente molte barche di Bretagna, dove quei popoli li preferiscono a quelli degli altri Cantoni della Guienna.

Un' altro oggetto di Commercio per questa Città si è quello delle biade, tanto di quelle che si raccolgono nei marassi resi a coltura nelle vicinanze di Blaia, quanto di quelle che si cavano dalla Santogna. I Forastieri vi si portano a caricarne in gran quantità, quando la negoziazione è libera, ed il trasporto è permesso.

Blaia è considerabile ancora per un Banco di rendite Reali tanto più importante, quanto serve come di Scontro a quelli di Bourdeaux, di Langon, di Bourg, e di Liburno per le mercanzie, che vanno su e giù per la Garonna e Dordogna, quantunque però la riscossione maggiore sia per li vini, acquee vite e grani, mentre le mercanzie che vi entrano ed escono, sono in quantità assai minore.

Per la direzione di questo Banco vi sono 75 Ministri, il salario de' quali unito alle spese del Banco ascenderà alla somma di 27000 lire.

Questi consistono in un Ricevitore, in uno Scontro, uno Scrivano, due Visitatori, tre Guardiani da terra, il Capitano, e il Luogotenente del petacchio, cinque Comandanti per cinque scialuppe, l'una delle quali si chiama la scialuppa di visita, cinque Marinaj e un Padrone per servizio di ognuna delle suddette scialuppe, un Padrone, un Contrammastro, un Carpentiere, un Cannoniere e un Garzone di bordo per lo petacchio.

Oltre quello di Blaia ve ne sono ancora due altri per servizio dello stesso Banco, l'uno chiamato il petacchio di Pouillac, e l'altro quello di Verdon dai nomi dei luoghi dove sogliono stare. Il petacchio di Pouillac, ch'è due leghe distante di sotto di Blaia a seconda del fiume, viene comandato da un Capitano, che tiene per suo servizio una scialuppa montata da un Soldato Comandante, da un Padrone e da cinque Marinaj. Il petacchio anch'esso ha un Padrone, o un Garzone di bordo. I Salariati per lo secondo petacchio sono simili al primo tanto in numero che in qualità. Questo sta 12 le-

ghe di sotto di Blaia vicino all'imboccatura della Gironda; la cui funzione si è d'impedire tutti i raggi e fraudi dai legni che vanno ad ancorarsi per ordinario a Verdon, e di far pagare i dritti sulle derrate che caricano alla Costa di Medoc per la Santogna, o pure che vanno dalla Santogna a Medoc.

Finalmente evvi il Corpo a cavallo di Soulac comandato da un Capitano e da un Tenente.

Si tengono al Banco di Blaia 12 registri: il primo per le dichiarazioni, e lo tiene lo Scrivano; il secondo per la ricevuta de' carichi ai convogli tanto allo 'ngrosso, quanto al minuto, e lo tengono il Ricevitore e lo Scontro; il terzo tenuto pure dai medesimi per la riscossione di 50 soldi per botte; il quarto per registrare i dritti dei sali provenienti da Poitù; il quinto per ricevere i dritti, come dicono colà di *Comptable*; il sesto per le gabelle nuove; il settimo per li dritti di senferia; l'ottavo per quelli degli attestati ed emolumenti; il nono pel registro delle barche di sale che vanno in su, i quali tutti vanno pure tenuti dal Ricevitore e dallo Scontro; il decimo che tiene lo Scrivano per registrare i Certificati a cauzione, che sono obbligati di prendere a Blaia i Cocchieri, Vetturini, Postiglioni ed altri che vanno per terra a Bourdeaux; l'undecimo vien pure tenuto dallo Scrivano per servire di scontro a tutti i bastimenti forastieri che caricano a Bourdeaux e a Liburno, come pure per li 50 soldi per botte, che levansi su i vascelli suddetti; e il duodecimo finalmente per li sequestri tenuto anch'esso dallo Scrivano.

Le funzioni de' due Visitatori poi

sono simili a quelle dei Visitatori di Uscita di Bourdeaux, v. *Visitatori di Uscita*.

Le funzioni della brigata a cavallo sono d'impedire i contrabbandi, che possono farsi nei marassi di Soulac, i quali sono al numero di 46 in circa. Il Capitano di questo Porto tiene 3 registri: uno per notarvi tutti i sali che si levano per trasportarli a Bourdeaux e a Liburno, e quelli che l'Appaltatore accorda agli Abitanti della Sierie di Lespave; l'altro per servir di Giornale della marchia della sua brigata; e il terzo per registrar ciò che ferma.

I dritti che si riscuotono a Blaia, sono simili a quelli di Bourdeaux consistenti in Convoglio, senferia ec. v. *Bourdeaux*.

E' da notarsi per tanto, che i vini prodotti in Blaia in tutto non debbono al Convoglio che undici lire per botte di quella moneta, e alla *Comptable* una lira, 2 soldi e 2 piccoli: per la Senferia poi non pagano all'Appaltatore, ma ad un Particolare in conseguenza di una transazione del 1662.

Evvi però qualche differenza fra i dritti di Blaia e di Bourdeaux, non essendo questi ultimi per l'usanza grande e piccola che di un tre e mezzo per cento allo 'ngrosso, e 2 e mezzo all' Uscita; e quelli di Blaia 8 e mezzo per cento tanto all' Ingresso quanto all' Uscita. Si leva ancora alla Senferia nel Banco di Blaia la prima botte di nolo di tutti i vini di Medoc e di Bourg, che vi si caricano, dal qual dritto i vini di Blaia vanno esenti. Gli altri consistono nel dritto di rami di cipresso, in quello degli attestati e spedizioni, in quello di carena, di visita, di spedizione al petacchio, che non

pa-

pagano i bastimenti carichi di legna da fuoco, di cipolle, di vali di terra, ed alcuni altri.

BLANCA o BLANCO. Isola del Mare delle Indie sulla Costa Setentrionale dell'America Meridionale al Nord di quella di S. Margherita agli undici gradi e 50 minuti di latitudine Settentrionale, 30 leghe distante dal Continente, e 16 dalla Margherita. Ella è piana e disabitata, non vi essendo nè Spagnuoli, nè selvaggi; i primi però vi vanno alla caccia delle capre, che vi sono talmente moltiplicate, che vi si veggono a migliaia, e pochi altri animali vi sono. Vi si raccoglie ancora qualche volta del sale avvegnachè le saline sieno in un luogo molto incomodo. Vi sono alcune boscaglie quasi tutte di alberi di guaiaco, e in molti luoghi vi crescono degli arboscelli di una specie di salvia salvatica, che tramanda un buonissimo odore. Il terreno è sassoso e arido, non vi si ritrovando altr'acqua dolce che la piovana, che si aduna in certi stagni. Vi si veggono molti guanos, i quali sono della figura di un lucertone, ma che lo sorpassano di molto in grossezza, quasi come la gamba di un'uomo, diminuendosi verso la coda fino ad una estremità sottilissima, per cui si prendono, e quando ciò non si faccia bene addentro, si spezzano, e dividendosi ad una delle giunture se ne scappano.

Questi guanos fanno le loro uova come la maggior parte degli amfibj, e sono buonissime a mangiarsi. Se ne veggono di varj colori, di quasi tutti neri, di un bruno chiaro, di bruno carico, di un verde chiaro, di gialli e di pintichiati. Vivono tutti in acqua e in terra, ed altri

stanno sempre nell'acqua cacciati ne' scogli.

BLANGY. Grossa Borgata di Francia nella Contea di Eu nella Normandia, quindici leghe distante da Roano, e 5 da Abbeville, e potrebbe passare per una piccola Città per essere ferrata di mura con porte e fosse, rinomata per li suoi mercati e pel buon Negozio che vi si fa. I suoi Abitanti sono molto industriosi, raccogliendo dal terreno biade, canapa ed alcune frutta, e frequentano i mercati di Abbeville, di Aumala, di Neuchâtel, della Città di Eu ed altre, per esser eglino quasi nel centro posti di queste quattro Città. Una cinquantina di Conciacuoij fanno una parte del Commercio di questa Borgata, dove il fiume fa andare molti molini per varj usi. Nelle praterie allevano molti poledri, e nel terzo Mercoledì di ogni mese tengono un gran mercato franco dove spacciano quantità di cavalli, di bestie cornute, ed altre, delle stoffe, delle tele e molte sorte di merci e derivate. Tengono in oltre mercati ordinarij tutti i Lunedì, Mercoledì e Venerdì sotto le Allee coperte, ove spacciano canape e grani. La selva di Eu, nella quale vi sono molte fabbriche di vetri, è lontana un quarto di lega da Blangy, e il molino di Ollanda, detto così per essere stato fabbricato e governato lungo tempo da un'Olandese, è solamente distante una mezza lega, ed ivi si purga ogni anno per un milione di panni, e drappi del Lanificio di Abbeville.

BLANQUILLE o Bianchiglia. Piccola moneta di argento di valore in circa di 7 soldi de' nostri, che ha corso a Marocco e sulla Costa di Barbaria.

BLARE. Piccola moneta di cuoio contenente un poco di argento che si fabbrica a Berna negli Svizzeri. E' della stessa qualità e valore poco presso che i Ratz di Friburgo e di altre Città della Svezia. v. *Ratz*.

BLATTA BISANZIA, altrimenti *unguis odoratus*. Questo è un piccolo guscio della grandezza della metà del dito mignolo sottile, di color oscuro, senza odore se non quando si abbrucia, colla figura dell'artiglio di un'animale, e per venire più ordinariamente da Costantinopoli chiamasi *Bisanzio*.

Alcuni Autori sono imbarazzati per indovinare il perchè si dia a questo guscio il nome di *unguis odoratus*, mentre al contrario abbruciandolo fa una gran puzza; molto più che Dioscoride favellandone a lungo asserisce, che il profumo ch'efala abbruciandolo, è gratissimo, cosa che dinoterebbe, che il Blatta Bisanzia dei Moderni non fosse lo stesso degli Antichi. Il Savary va conghietturando, che così l'abbiano chiamato per antifrasi o sia per ironia; ma il Lemery pretende, che servendo questo guscio di coperchio ad una conchiglia, in cui sta chiuso un pesciolino bislungo, rosso e odorifero, che ritrovasi ne' laghi delle Indie Orientali fra il nardo di cui si nodrisce, pretende, dico, che questo nardo comunichi un buon odore al Blatta Bisanzia, il quale conservato poi per alcuni giorni quando è tratto di fresco dall'acqua, l'abbia fatto chiamare odorifero, soggiugnendo poi l'Autore medesimo, che consistendo quest'odore solamente in alcune particelle volatili del nardo attaccate alla superficie del guscio, si vada dissipando a misura che que-

sto si secca; ond'è che quello che abbiamo fra noi, non tiene più cosa alcuna del suo odore acquisito, ma solamente vi resta il suo pazzor naturale.

Contiene per altro molto olio e sale volatile. Macinato e preso interiormente muove il ventre, leva le ostruzioni, attenua gli umori più grossi, e abbruciandosi ha un'odore di corno, e giova alle donne isteriche. Per essere questo Blatta Bisanzia raro a Parigi, gli Speciali vi sostituiscono tal volta l'altra specie di conchiglia, che chiamano *Solen*, ma meno valevole per quei mali in cui s'impiega il primo. v. *Solen*.

Il Blatta Bisanzia paga in Francia la gabella di Entrata in ragione di 3 lire e mezzo al 100 di peso.

BLICOURT. v. *Crevecœur*.

BLOIS. Luogo appartenente ad Orleans, ove si fabbricano quantità di fargie pannate e schiette, tamine e creponi, tutto di lana del Paese, arrivandone il prodotto fino a 700 pezze all'anno, oltre 400 in circa di forastiere che vi si portano a marchiare, le quali tutte si spacciano nella Città e luoghi vicini.

Venti Sargiettieri, trenta telaj, sette Tintorie quattro Cimatori vi lavorano del continuo.

Vi sono in oltre dei Conciacuoj, sedici Cappellaj e alcuni Berrettaj, che lavorano cuoj grossi e sottili, cappelli e calzette ed altri lavori simili. Vi si fa ancora qualche cosa di guanti, che vengono spediti a Parigi.

BLUETTE DU RHIN. Così chiamano i Francesi una specie di lana che viene di Germania v. *Lana di Germania, e del Sessentrione*.

BOA-

BOA-ATI. Questa voce è Malaiese, e significa un frutto che ha la forma di un cuore. Questo nasce da un' albero, che si ritrova nelle Isole Molucche, e specialmente in quella di Ternate, naturalmente mediocre nella sua grandezza. I Naturali del Paese lo chiamano Sullamù, e gli Olandesi scrivono Soelamoe. Questo è in grand' estimazione per la Medicina in tutta la parte Orientale delle Indie, vale a dire nella Penisola di là dal Gange fin nella Cina, e in tutte le Isole della Sonda e delle Molucche, dove se ne fa un gran Negozio a motivo delle sue eccellenti qualità contra la febbre, ma'i di stomaco, colica ed altro. Tutti gli Abitanti di que' paesi lo considerano un rimedio valevolissimo a molti mali, ed è da stupirsi che gli Olandesi che se ne servono in quelle Isole, non l'abbiano fatto passare in Europa. Le sue virtù pretendono che sieno superiori di molto a quelle delle fave di S. Ignazio provenienti dai luoghi medesimi fatteci conoscere dai Padri Gesuiti Spagnuoli delle Manille. v. la sua voce.

Il Boa-ati dunque è un frutto appianato da due parti quasi rotondo e marginato sull' orlo, un pò grosso nel mezzo, della grandezza dell' ugha di un pollice, e tal volta più incavato da una parte e puntito dall' altra, cosa che lo fa rassomigliare ad un cuore; che però così lo dicono i Malaiesi da *Bos* che vuol dir frutto, e *Ati* che significa cuore. Tiene il colore di foglia morta, e riguardandolo da vicino, benchè secco, si scopre ch' è una capsula con due cavità, ognuna delle quali contiene una se-

menza piccolissima. Il suo gusto è amaro all' estremo, ma non però disgustevole: la sua dose ordinaria è una capsula intera, ma ne' casi gravi ne danno tre ed anche quattro. Il Signor Rumsio nella sua Storia delle piante delle Molucche stampata in Amsterdam nel 1740 lo chiama *Ren Amaroris*, come il principale di tutti gli amari. Gl' Indiani delle Molucche e della Sonda fanno un grand' uso degli amari nella Medicina, il quale da qualche tempo tiene molto corso in Europa anche per consiglio de' migliori Medici. Vi sono però degli amari più efficaci uno dell' altro, come si vede nella Chinachina. Se il Boa-ati fosse una volta conosciuto in Europa, la Compagnia Olandese delle Indie Orientali ricaverebbe senza dubbio da questa droga del vantaggio nel suo Commercio, giacchè sola possiede il paese dove nasce, siccome fa quello delle spezierie. Sarebbe cosa buona il farla conoscere anche qui per far nascer l' occasione di averne un giorno anche in Europa: vi sono mille rimedj ne' paesi caldi, che vi produce la natura, che si scoprono sempre troppo tardi, e sovente l' ignoranza di farne uso apporta degli ostacoli al corso che dovrebbero avere. Vero è, che pretendono alcuni, che farebbe un far torto all' Europa, quando dir volemmo, che solamente le altre parti del Mondo più remote abbiano de' rimedj di quella forza, che vegliamo che tiene la china contra le febbri, e tanti altri, mentre dicono essi, farebbe questo un' accusarla di troppo parziale o manchevole, quando ci avesse negati quegli aiuti, che copiosamente ha donati a quella parte di Mondo. Quindi è, che pre-

ten-

tendono, che noi pure ne abbiamo di equivalenti, ma certamente non conosciuti, mentre l'esperienza ci fa vedere, che la virtù de' nostri non si accosta punto alla forza di quelli. Sembra, che ragionevole fosse il discorso, se forse i mali, o per dir meglio il grado di essi non si potesse dir provenuto dal luogo medesimo, daddove ci vengono questi rimedj lontani. I semplici e le frutta del nostro clima furono da Dio adattati a que' mali, che contrar si possono dalle cose, che il nostro clima produce: ma perchè mai non avremo da cercar la medicina da que' paesi daddove abbiamo tratta la causa del nostro male? Se dalle Indie e da' paesi rimoti abbiamo oltre la copia, la profusione dei zuccheri, delle droghe, delle spezierie, e di tante altre cose non connaturali al nostro clima, delle quali la moderna delicatezza, o per meglio dire lo stravizzo smoderatamente servendosi, fa sì, che nel corso della vita tanti e così pericolosi mali cagionino, per qual ragione non avremo dai paesi medesimi da ricavarne dei rimedj? I nostri semplici giovarono e giovano al danno che può venir cagionato, quando stiamo ne' cibi in Europa prodotti; ma quando noi a dispetto della natura vogliamo assuefarci a' nodrimenti diversi, è necessario ancora, che i rimedj abbiano maggior forza, e che sieno omogenei alla cagione produttrice del male.

BOABIA. Dritto che si paga in Aleppo al Portinaio o Custode de' magazzini, dove si ripongono le mercanzie: viene così detto dalla parola *boab* che significa *porta*.

BOATTIERE. Mercatante o Custode de' buoi.

BOBELINI. Antica sorta di calzari, che ulava la plebe in Francia. I Ciabattini, che in Parigi hanno conservato il titolo ancora di Bobelinieri, erano quelli che avevano la permissione di farli ad esclusione degli Calzolaj. v. *Ciabattino*.

BOCAGE. Nome con cui chiamano i Francesi generalmente tutte le spezie di biancheria lavorata che fanno nella Normandia, specialmente nelle vicinanze di Caen. v. *Biancheria*.

BOCARA' o *Bocar, Bogbar, Bucar, e Bucard*. Città della Tartaria nel Paese degli Usbecchi vicino a Giun e a Bigunt sullo stesso fiume, che porta a Sarmacanda nel Zagatai nel paese già detto degli Usbecchi. Vogliono alcuni, che fosse la Capitale del Turchestan al tempo di Oguz Can uno dei più antichi Re dei Mogoli o Tartari, e che le Città di Iachi, Bigunt, Terminà, Tavavls, Zulch, Farbar, Debusla ec. da essa dipendano. Dopo quel tempo questa Città divenne la Capitale dello Stato dei Samanidi, che fondò Ismael figliuolo di Acmet nell'anno dell'Egira 297, e di Gesù Cristo 909 sotto il Califfo Motaded. Fu sempre dopo il soggiorno de' Principi di questa Casa fino a Nasser figliuolo di Acmet, il quale trasferì la Sede del suo Impero ad Herat Città di Corosan, di cui pretendeva esser l'aria migliore. Questa traslazione della Sede Reale dei Samanidi obbligò i Grandi della Corte a metter in opera tutta la inclinazione, che avea questo Principe per lo Poeta Rudext per fargli cangiar parere. Dopo la caduta di questo Impero i Mogoli del Catai se ne impadronirono: Maometto soprannominato Quarezmscià,

Scià, ch' era Re di Quarezm e di molti altri grandi Stati la riprese nell' anno 594 dell' Egira, e di Gesù Cristo 1697, non meno che la Città di Samarcanda. Una tale conquista dei Quarezmiani fece dare all' arme tutte quelle Nazioni, tirando di qua del Giun quelle grandi armate di Mogoli e di Tartari, che devastarono le più belle Provincie dell' Asia. Notasi, che dopo che i Quarezmiani ebbero assediata la Città di Bocarà, i suoi Abitanti ripieni di vanagloria arrivarono a disprezzare la sua potenza, a segno che giunsero fino a dirgli delle ingiurie, rimproverandogli ch' era guercio: ma questo gran Principe, che possedea veramente della grandezza di animo, dispregiò tanto i loro scherzi, che non fece il menomo risentimento, allorchè ritrovossi in istato di punire la loro insolenza. L' anno dell' Egira 617, e di Gesù Cristo 1220 Genghischan prese questa Città ai Quarezmiani, ma costoro nascostisi in varj luoghi di essa vi posero fuoco e la ridussero in cenere.

Giagati suo figliuolo avendo ereditati dal padre gli Stati della Transoxana, ebbe di sua parte la Città di Bocarà. Sotto il Regno di questo Principe un famoso Impostore chiamato Maamud Tarabi avendo suscitata una nuova sollevazione in questa Città, fu cagione che soffrirono un nuovo devastamento. L' anno 772 dell' Egira, e di Gesù Cristo 1370 in circa, Tamerlano prese questa Città al Sultano Huffin, che fu l' ultimo Principe della Casa dei Genghisiani, e i Timaridi o sieno i discendenti di Tamerlano la possederono fino al 1498, in cui Babur che n' era il Signore, fu spoglia-

to di tutti i suoi Stati, e fu costretto a fuggirsene nelle Indie, restando poi Bocarà agli Usbecchi, popoli che fanno una guerra quasi continua ai Persiani da questa parte.

Bocarà è oggidì ancora molto conosciuta nella Moscovia, mentre i Mercatanti Russiani ed altri che tengono negozio regolato coi Cinesi, prendono ordinariamente la strada di questa Città per arrivare alla gran muraglia, che divide questi popoli dai Tartari, e col nome stesso comprendono la Sogdiana e la Battriana degli Antichi colle loro dipendenze.

La Gran Bocària dunque, di cui Bocarà è la Capitale, è situata fra i 34 e 44 gradi di latitudine, e fra i 92 e 107 di longitudine. I Calmuchi la confinano al Settentrione, la piccola Bucaria o sia Regno di Calgar al Levante, gli Stati del Gran Mogol e la Persia al Mezzogiorno, e il paese di Quarezm a Ponente. Bucarà poi è situata ai 39 gradi e 30 minuti di latitudine.

La Provincia per altro è al presente la più colta, e la più coltivata della Gran Tartaria. Presso i Tartari Maomettani gli Schiavi sono un' oggetto considerabile, e talvolta imprendono la guerra coi loro vicini per questo solo motivo, conservandone una parte per proprio servizio, e parte vendendone dove possono. Questo negozio si avvanza tant' oltre, che in mancanza di Schiavi si rubano l' un l' altro i figliuoli per venderli, vendendo anche i proprj quando non possano far altro. Quando sono annoiati delle proprie mogli, fanno lo stesso al primo che capita loro alle mani, come ancora delle proprie figliuole, specialmente se sono belle.

I ca-

I cavalli di questi Tartari hanno poca apparenza e sono molto magri, con tutto ciò sono infaticabili al corso, e si può dire che sieno i migliori del Mondo.

Bisogna confessare, che la natura non ha negato cosa veruna a questo paese per renderlo un soggiorno aggradevole, abbondando nelle montagne le più ricche minere, e nelle valli una fertilità mirabile di ogni sorta di frutta e legumi. Vi nascono particolarmente degli arbusi, che tengono un gusto delizioso. Sono questi veri meloni da acqua della grossezza dei nostri cocomeri, verdi al di fuori, e rossicci al di dentro, mentre quelli che hanno la polpa bianchiccia riescono di gran lunga inferiori. La semente è tutta nera, e rassomiglia appunto a quella dei nostri cocomeri, suorchè nell'essere un pò più rotonda, più liscia, e più sparsa in tutto l'arbuso. Un tal frutto è rinfrescante all'ultimo segno, ed anche così sano, che se ne può mangiare a sazietà senza timore che offenda. Di queste frutta ne produce anche il Paese di Quarezm, e le vicinanze di Astracan, ma quelle della Gran Bucaria sono le più stimate: si conservano lungo tempo, e se ne portano da Astracan alla Corte di Russia, dove riescono così buone nel mezzo del Verno, quanto nella stagione in cui sono mature; e le colgono un pò verdi, perchè finiscano di maturarsi al tempo.

Le campagne sono coperte di erba all'altezza di un'uomo, i fiumi ripieni di pesci squisiti, e'l legno costoso nelle altre parti della Gran Tartaria, si ritrova in abbondanza in parecchi luoghi della Gran Bucaria. Tutte queste cose però sono di

pochissimo uso ai Tartari del paese, così infingardi per natura, che vogliono piuttosto andar a rubare e saccheggiare, che applicarsi a coltivare ciò che ad essi offre la natura con tanta liberalità. Il Pilav, ch'è riso bollito alla maniera ordinaria degli Orientali, e la carne di cavallo sono le loro vivande più squisite; il cumis e l'arac ambedue preparati col latte di cavalla sono le loro bevande ordinarie. Quella che chiamano *Braga* e che fanno con riso, o miglio che lasciano divenir agro, schiarita che sia, riesce aggradevole al gusto, perchè tiene un non so che di piccante.

Il Negoziato poi della Capitale è considerabile, capitandovi ogni anno delle mercanzie dalle Indie, da Moscovia, dalla Persia, e da Balc.

Gl'Indiani vi portano delle tele di cotone bianche, colle quali i Tartari abitanti della Città si vestono, e si fanno i turbanti; ma non vi portano nè oro, nè argento, nè pietre preziose, nè spezierie. Allo incontro ne ritraggono della seta lavorata, delle pelli di vacca lavorate in Russia, che vi conducono i Moscoviti; così pure degli schiavi e dei cavalli.

I Persiani vi conducono dei panni di lana, di seta e delle tele, e in tempo di pace quando è libero il Commercio col Catai, del muschio, del rabarbaro, dei rasi e dei damaschi.

La maggior moneta di argento degli Usbecchi si chiama *Tanga* di argento finissimo, di figura rotonda col nome del Can da una parte, e al rovescio quello del Paese coll'anno dell'Egira, e sono di valore allo ncirca di un quarto di Ducato. Le altre che vi si coniano, sono

sono di rame di varia qualità corrispondenti a tre soldi de' nostri, ad uno e mezzo, e alla metà. Quella di Persia però ha corso in tutte queste Provincie, e particolarmente verso le Frontiere di Corazan. Ne ragioneremo qualche cosa ancora favellando del Commercio di Persia.

Le gabelle che si pagano in Bocarà, sono molto mediocri non arrivando che a tre per 100, ma i Mercatanti forastieri sono esposti a molte avanie.

BOCCASSINO. Nome che si dava una volta a certa spezie di tela gommatata, manganata e tinta in varj colori, ed altro non era che una specie di traliccio ben grosso.

Questi che servono per fodere, nella Dogana di Francia pagano 15 soldi alla pezza di 12 Alle, che riescono braccia 21 delle nostre di Venezia per l'Entrata, e 2 lire al cento di peso per l'Uscita secondo il Decreto 3 Luglio 1692.

Boccaffino di Smirne è una tela di cotone apparecchiata e accomodata con cola di farina, che si fabbrica a Tiria, e in alcuni altri luoghi di quelle vicinanze. Per altro è assai fina, e la coloriscono come le Indiane per averne più spaccio, e questo particolarmente lo fanno i Provenzali. v. alla voce *Smirne*. Tela Boccaffinata dicevasi a quella aggiustata in questa maniera.

BOCCA. Quell'apertura che abbiamo nella faccia che serve per parlare, per bere, e per mangiare. Il Signor di Choisy in una sua relazione scrive, che la Regina Siam fa cucire la bocca alle sue Dame di Corte quando parlano troppo in sua presenza, e allo'ncontro gliela fa aprire fino all'orecchio quando parlano meno del convenevole. Quando vedesi un

boccone dilicato suol venir l'acqua in bocca. La ragione si è, che siccome gli spiriti che sono nei nervi del naso e degli occhj, non possono venire considerabilmente mossi dall'odore di qualche boccone dilicato che li urta, o dalle spezie di qualche cosa esattamente descritta che solleticchi il nostro gusto, senza che una tal mozione passi ben tosto alla bocca; così accade, che i condotti salivarij, che vengono allora spremuti dalla contrazione degli anuli nervei che li circondano, fanno colar la saliva, ch'è resa più fluida dagli spiriti che allora vi si mescolano.

La bocca è soggetta a diversi incomodi, specialmente all'odor cattivo prodotto da qualche ulcera o apostema, o pure da' denti guasti, dal difetto dello stomaco, dai polmoni, o dal naso.

I fanciulli sono più soggetti alle ulcere della bocca dei grandi a motivo del latte difettoso e cattivo, e alle altre persone suol accadere per umori acri che calano dal cervello provenienti per ordinario da effumazioni o del ventricolo, o di qualche materia guasta e maligna, come da una pituita falsa, da una bile arsiccia, o da un sangue bollente. Non debbonsi trascurare simili ulcere, che possono incancherirsi e farsi contumaci ai rimedj. Per li fanciulli si procuri di cangiar balia, o pure se le caverà sangue purgandola con cassia, o manna, rinfrescandola con siroppi e tisana di orzo e pomi. Netterassi la bocca al fanciullo con una pezzetta posta sovra un legnetto, e bagnata in un'oncia di mel rosato con entrovi un poco di cedro, o pure sette, otto gocce di spirito di zolfo, di sale, o di vitriolo.

Si leverà sangue occorrendo alle per-

persone di età, purgandole 3 o 4 volte per procedere coll'ordine metodico in chi ne fa professione, facendole gargarizzare con una decozione di orzo, di piantaggine, di rose, di noce di galla, o di cipresso con entrovi mele rosato e polvere di allume abbruciato, toccandole ancora collo spirito di zolfo, di sale e di vitriolo.

Per li fanciulli ancora prendonsi delle foglie di pruno, e pestandole in un mortaio se n'estrae il sugo, che meschiato con un poco di latte servirà a lavarloro la bocca. Puossi ancora adoperare della decozione di viole mammole con sale per lo stesso effetto.

Per le persone di età poi adoperasi eziandio la radice del cinquefoglie o pentafilo, facendola cuocere nel vino fino alla diminuzione del terzo, e con questa decozione lavasi la bocca. Giovano ancora le foglie di buglossa, o di piantaggine applicatevi sopra, e il sugo sarà ancora migliore; così pure le cipolle mangiate crude col pane faranno buone. Prendesi ancora della ruta muraria o sia salvia vita, spezie di capilvenere che nasce nelle muraglie e pietre, e mettendola a molle nell'acqua per una notte, sciacquandosi con questa due o tre volte la bocca si guarisce.

Se vi fosse qualch' escrescenza di carne, vi si può metter sopra della polvere di noce di galla.

Se il male poi fosse sopravvenuto per accidente, la gargarizzazione fatta di vino, o di acqua, in cui abbiano bollito le foglie di edera terrestre, farà buonissima.

Se la bocca fosse scorticata, abbianfi delle foglie di lingua cervina, se ne tragga l'acqua col lam-

bico, e si sciacquerà di tratto in tratto la bocca con essa.

Per li cancheri poi della bocca pigliansi foglie e fiori di madrefiglia, pimpinella, piantaggine un pugno, allume di rocca quanto un' uovo col bisogno di acqua di fontana: si fanno cuocere in un vaso di terra nuovo tutte queste cose, sciacquandosi la bocca con questa decozione. Altri poi prendono foglie di cicoria, di piantaggine, di ruta parti uguali, un cucchiaino di mele, e il bisogno di acqua di fonte, facendo prima bollire tutte le foglie per un quarto di ora, aggiugnendovi poscia il mele: si vanno sciacquando la bocca colla decozione, stropicciando colle medesime foglie cotte la parte offesa.

Al mal odore del fiato proveniente dagli umori dello stomaco rimediano alcuni col lavarsi spesso la bocca, particolarmente la mattina coll'acqua fresca e aceto mescolato insieme, o pure vino, in cui abbiano fatto bollire dell'anice e dei garofani, ed alcuni masticano semplicemente del mastice. Fanno ancora cuocere nel vino dell' assenzio con scorza di cedro, conservando il vino in una bottiglia, e bevendone e gargarizzandosi ogni mattina e dopo il mangiare: la radice ancora di brionia mangiata di tempo in tempo è buonissima.

Mettasi ancora della ruta, o dell'anice, o pure seme di liguistico, o pure noce moscata, o garofani, o rosmarino, o radice di angelica, ed anche coccole di mirto in bocca, e dopo si vada sciacquando col vino.

Finalmente da qualunque cagione proceda il fiato puzzolente, se ne può levar l'odore col tenere in bocca quanto una fava di allume abbruciato.

bruciato, ovvero per intervalli qualche grano di sale. La radice d'irios è ottima anch'essa non meno che i garofani interi.

La parola di *bocca* prendesi in molti significati, come *bocca di fuoco* per qualsivoglia arma da fuoco; *bocca della strada o del fiume* per l'imboccatura e foce; *bocca dello stomaco* per la parte superiore di esso ec.

BOCCA DI DAMA. Così chiamasi una spezie di torta, che per ordinario si fa nella maniera seguente. Prendonsi 20 torli di uova, a due de' quali si può lasciare anche il bianco, una libbra di zucchero, e una libbra di mandorle, ovvero di pistacchi monditi. Se son pistacchi, si acciaccano, se mandorle, si pestano, aggiugnendovi un pò di raschiatura di scorza di cedro: si sbattono le uova, gettandovi poscia il zucchero, indi le mandorle, o sieno i pistacchi, continuando a battere questa pasta per due o tre ore. Finalmente si mette nella tortiera ponendola a cuocere nel forno a fuoco lento, e agghiacciandola sopra con zucchero. Avvertasi di ugnere prima leggermente la tortiera con butirro, acciocchè nel cuocersi la torta non si attacchi.

BOCCALE. Misura de' liquidi che si usa particolarmente in Roma, che viene ad essere quello che chiamano in Francia una bottiglia, e noi altrimenti un fiasco. Contiene qualche cosa di più della pinta di Parigi: vi vogliono 7 Boccali e mezzo a fare un Rubbio, e 13 Rubbj e mezzo fanno il Brento, che contiene 96 Boccali. Il Boccale in Venezia ne' magazzini si computa per una boccia da libbra, 4 delle quali fanno un secchio di misura.

Dizion. Univer. Tom. II.

BOCCAFORTA. Questo è un termine di vascello, che significa quella cateratta o apertura, per dove si calano nella stiva le mercanzie.

BOCCIA. Voce che spiega un fiore non per anche aperto, benchè meglio ci spieghi Boccuolo. Boccia poi diciamo anche ad un vaso da stillare, e generalmente da porre il vino ed altri liquori per bere, il quale suol essere di varie figure.

Boccia da tavola diciamo a quella ch'è angolata, o rotonda contenente una mezza boccia di vino in circa; e Boccia da libbra chiamasi in Venezia quella ch'è di figura quadrata, e che contiene la quarta parte di un secchio.

BOCHELLE. Così chiamano quelli di Egitto lo Scudo o Talero Olandese, che nel Commercio e fra i Mercatanti si chiama comunemente *Abulkelb.* ved. *Abulkelb.*

BOCHEMEALE. o *Buchemeile.* Provincia dell' Affrica sotto l' Equatore per opinione del Signor dell' Isle nel suo Atlante, che tiene i Regni di Gabon e di Loango a Ponente, le selve di Bachebache al Levante, gli Anzicani al Mezzogiorno, e il Regno di Diasara al Settentrione. I Jaghi, popoli che abitano una parte del Regno di Loango, popolano eziandio questa Provincia, che trae il nome dalla Città situata nella sua parte più Meridionale. Siccome le foreste di Bachebache sono ripiene di elefanti, così cotesti Jaghi fan negozio de' loro denti con quelli della Costa. Sono tributarij del Re di Loango, e sono tenuti ad accompagnarli ancora alla guerra. I Loanghesi negoziano ancora a Bochemeale certi gran coltelli di Maiumbù, ch'è un' altra parte daddove viene il legno

Z

ros-

rosso. Vi spacciano ancora dell'olio di palma, dei letti di piuma, degli ananas, certi vasetti da bere, cambiando queste cose con certe pezze di stoffa, che chiamano *Libonghi*. Fra il Regno di Loango vi è un gran bosco di 5 o 6 giornate di cammino popolato solamente da bestie feroci.

BOCIARE. In termine di Caccia dicefi dello squittire che fa il Segugio seguitante la fiera o la traccia di essa. v. *Bracceggiare*.

BOCKING. Chiamansi in Olanda *Bockel-Aring* le aringhe affumicate. La tariffa o lista di Olanda del 1725 ne distingue tre sorte, cioè le *Bocking* in generale, quelle pescate 15 giorni dopo la Candelaria, e quelle di Marzo, che chiamano ancora *Meybocking*. Queste tre sorte di aringhe sono esenti da gabella di Entrata, e per l'Uscita pagano in maniera diversa, cioè, la prima sorta a ragione di un Fiorino e 10 soldi al last di 10000 : la seconda 15 soldi, e la terza 3 soldi. Vegga si questa tariffa alla voce. *Lista*.

BODINERIA. Questa è una spezie di contratto, che usasi sulle Coste della Normandia, dove chiamano con questo nome la carena di un vascello. Questa è una spezie di prestanza alla grande avventura o sia rischio marittimo assegnata sulla carena del vascello, dove si obbligano non solamente il Corpo di esso, ma eziandio le mercanzie caricatevi.

E' diversa dal contratto di sicurtà in questo, che non paga premio alcuno, nè si dee cosa alcuna in caso di naufragio, preda di armatori, e corsali; ma solamente quando arriva felicemente in porto, pagasi la somma principale coll'in-

teresse o profitto marittimo stipulato nel suddetto contratto. E' ancora diverso dal contratto di sicurtà per la negativa o contrasto in questo, che sta al creditore di provare davanti a' Giudici dell'Ammiraltà, che la nave è giunta a buon porto per dichiarare esecutoria l'obbligazione della Bodineria, e stabilire il suo credito, il che non corre nelle polizze di sicurtà, dove tocca all'Assicurato di giustificare la perdita, preda, o naufragio per rimborsarsi della cosa assicurata.

BODDOI. Gran Nazione dell'Asia nella Tartaria. I Cinesi li chiamano Tartari Orientali, e i Monguli Niuchi o Nuchi. Il Paese di costoro è molto esteso e popolato, ed hanno molti Tais o Cani o sieno Principi. Nel Bogdoi evvi una Provincia particolare detta dai Moscoviti Diutcarl, e dai Monguli Diurshl, situata fra il Mar Orientale e i gran fiumi Chingalae Jamur. Il popolo che l'abita, tuttochè tributario della Cina, non era una volta molto conosciuto, e siccome non avea Principe alcuno, così non se ne faceva gran caso, nè si cominciò veramente a conoscerlo e ad apprenderlo se non che quando entrò nella Cina, e ne soggiogò Provincie; e si farebbero interamente resi Padroni di questo grande Impero, se i Tartari Usbecchi non fossero venuti per soccorrere i Cinesi, o piuttosto per cacciare i Bogdoi, e mettersi in luogo loro. Fecero l'uno e l'altro, e misero sul trono la famiglia d'Ivena, che dopo di aver regnato fino al 1368 fu cacciata dai Cinesi, che vi riposero la famiglia Taiminga, che regnòvi pacificamente fino al 1644, in cui gli stessi Diutcarl entrarono nella

la Cina, e totalmente la soggiogarono. Cunchl ch'era loro Principe, fu il primo Imperadore di questa Nazione, e il Capodella Famiglia Taitzinga, che regna oggidì nella Cina.

Nel Bogdoi non si veggono che case di terra, come nella Provincia di Dauri. Questi popoli fanno un gran negozio di pelli, di zebellini, e di volpi nere, non meno che della radice di ginseng: non sono però ricchi in bestiame, e i loro cavalli sono molto piccoli, nè li ferrano mai. Non hanno a parlar propriamente alcuna Religione, ma se ne veggono molti che portano delle Croci da essi dette *Lamas*: hanno inclinazione per lo Cristianesimo, e molti si sono fatti Cattolici. Parlano la lingua Persiana più comunemente della Turca, e quella del Bogdoi tiene molta relazione colla lingua ordinaria Persiana. I loro caratteri si assomigliano molto ai nostri, ma scrivono e leggono come i Cinesi, ed hanno più di 60 lettere nel loro alfabeto.

BOGHAR. v. *Bocarà*.

БОГОТА. Piccola Contrada dell'America nella Terraferma della Nuova Granata ai confini del Popaian nell'alto della Montagna della Maddalena. La Città di Santa Fe prende il nome di Santa Fe di Bogota per distinguerla dalle altre Città dell'America chiamate anch'esse col nome di Santa Fe. Questa Provincia è più fredda di quella di Tunia ad essa contigua, e men ricca in vene di oro e Imeraldi: abbonda però in formento, e nella maggior parte delle cose necessarie alla vita. I Bogoti sono di statura alta e ben fatti, le donne belle, e men brune di quelle delle

Provincie vicine: sono portatissime al ballo, e molto poco industrie per apprendere le arti meccaniche.

БОНЬЕ. Erba Tè che si pronuncia ancora Bù, una delle migliori forte che venga dalla Cina. Evvene di tre qualità; la prima che si compra a Canton per 80 Taeli al picco, la seconda per 45, e la terza per 25. Gli Olandesi le rivendono l'una per 180 Patacche, l'altra per 120, e l'ultima per 75.

БОНРО. Fiume nell'Asia rapidissimo, ch' esce dalle Montagne del Curdistan, e scorrendo verso il Mezzogiorno va a sboccare nel Tigri, e vi pescano degli ottimi pesci specialmente delle bellissime trote. Non vi sono nè ponti nè battelli per passar questo fiume, cosa che riesce incomodissima per le Caravane, che son costrette a passarvi; che però ciò fanno nella maniera seguente.

Formano una specie di zattera, che in lingua del Paese chiamano *Cbiler*, quadrata, mettendovi intorno a cento otri di pelle di becco ripieni di vento, e dee il Mercatante aver cura di stendervi sopra del buon feltro grosso, che fogliono portare a tal fine, acciocchè le mercanzie, che col proprio peso fanno abbassare il *Cbiler*, non restino bagnate. Quattro pertiche ai quattro angoli tervono di remi, le quali non possono fare grande effetto per sormontare la rapidità dell'acqua, cosicchè sono costretti a montare dalla parte di qua intorno a 400 passi più in su di quello vadano a smontare dalla parte di là; tanta forza ha quest'acqua, particolarmente dopo le piogge che fanno gonfiare il torrente. Arrivati all'

Z ij altra

altra sponda a forza di uomini fanno rimontare il *Cbilet* fino al luogo, dove debbono scaricare le mercanzie: il che fatto traggono dall'acqua la zattera per rallestare gli otri e tornarla a mettere in istato di lavorare. Per quello riguarda i cavalli, i muli e gli asini, che portano tanto gli uomini quanto le mercanzie, tosto che i Pastori che abitano nelle vicine montagne, scoprono una Caravana, o persone a cavallo, accorrono prontamente alla sponda del fiume per passarli; e giacchè costoro non hanno altro abito che li copra che un sacco di tela, o di pelo di capra, così quando bisogna passare se lo cavano sul fatto, e se lo attortigliano intorno al capo come un turbante. Ognuno di essi si lega un'otre sullo stomaco, e due o tre de' più sperimentati montano su simil numero de' migliori cavalli, che sono ammaniti, ed entrando i primi nell'acqua, gli altri si gettano a nuoto per cacciar avanti i cavalli e i muli.

Con una mano pigliano la coda dell'animale, e coll'altra lo percuotono, e se si avveggono che alcuno sia debole, gli cacciano un'otre gonfiato sotto il ventre per sollevarlo. Da queste difficoltà che s'incontrano a passar questotorrente, è cosa facile il giudicare, che una Caravana di 5 o 600 cavalli impieghi più di un giorno. Il Padre Avril ne' suoi viaggi dà una simile descrizione della maniera con cui passasi il Tigri.

BOIE. Questa è una baietta che si lavora dai Sajettieri Drappieri di Amiens. Queste baiette tengono tre differenti altezze, la prima delle quali è di tre quarti di altezza, e di 20 Alle e mezzo di lunghezza.

La seconda è alta meno di tre quarti di Alla, di lunghezza però simile. L'ultima poi non tiene, che mezz'Alla di altezza, e 20 di lunghezza, computando ogni Alla un braccio e tre quarte di Venezia.

BOLLIAMINI. Voce corrotta Francele che significa Bollo Armeno. v. *Bollo Armeno*.

BOISSESON nella Linguadocca, dove si fabbricano ogni anno 2000 e 500 pezze di cordelati, che si spacciano poi in Tolosa, in Montalbano, e in Bourdeaux.

BOKAS. Tele di cotone che vengono da Surate, delle quali altre sono bianche, ed altre turchine. v. *Telo di cotone*.

BOLBEC. Borgata delle più considerabili nella Normandia nel Paese di Caux rinomata per la fabbrica di drappi di lana detti *Froes*, stimati i migliori che si facciano in tutta la Normandia. Sono questi di due sorte; gli uni alti due terzi di Alla, e gli altri di mezza e un sedicesimo, tutti di pura lana del Paese. Questa Fabbrica che sul principio non era stata eretta che nella Borgata, si è poscia estesa in più di di 100 Villaggi circonvicini, dove più di 50 Maistri faranno lavorare da 90 telaj. Il prodotto di questi drappi tanto a Bolbec, quanto nei contorni ascende un'anno per l'altro a 6000 pezze, che vendonsi parte nel luogo, e parte ai Mercatanti di Roano.

Le altre Fabbriche di Bolbec consistono in tele, in merletti di filo, in cappelli, in cuoj, la concia de' quali è considerabile, e vi si lavora ancora del buon coltellame.

Il Territorio produce grano e legname da fabbriche o da fuoco, e vi

vi allevano nei pascoli ogni sorta di bestiami.

La fiera che vi si tiene a Si Michele, è considerabilissima, spacciandovisi quantità di mercanzie prodotte dal paese, e la miglior parte dei panni che vi si fabbricano: cosa che pure farsi ne' mercati che vi tengono tutti i Lunedì di ogni Settimana.

BOLDRONI. Spezie di lana detta mortizza, che viene anche sulle pelli dal Levante, e dalla Dalmazia, ch'è particolarmente adoperata da quelli di Cavaio, Villaggio del Territorio Trevisano, per fare la trama de' panni grossi, che ivi fabbricano per uso delle Soldatesche. v. *Cavaio*.

BOLETO. Spezie di fungo detto comunemente *uovolo*. v. *Fungo*.

BOLGIA. Spezie di gran sacco, di cui servivasi una volta per portar fuori molte cose prima che fossero inventati i bauli, e le più piccole si chiamavano Bolgiette. Gli Statuti di Francia ordinano, che sieno fatte di buon cuoio di vacca, e rinforzate con pelle di bue coi suoi ferri, lucchetti ec.

Con questo nome chiamano in Francia una spezie di tamina bianca, fina e chiara, che adoperano la maggior parte dei Religiosi, che non usano camiscie di tela; e con questo nome viene chiamata nella tariffa di Lione, dove paga di gabella 25 soldi per l'antico dritto, e 5 per la nuova apprezzazione.

BOLLARE. Improntare, segnare o contrassegnare qualche cosa con suggello. Bollare una stoffa si è il marchiarsi nella maniera comandata dagli Statuti e Ordinazioni del Principe. In Francia l'articolo 299 dell'Assistenza delle gabelle vuole, che

Dizion. Univer. Tom. II.

nel Rossiglione tutti i Mercatanti, Lavoratori, e Facitori di panni, e di altri drappi di lana del paese sieno tenuti a darli in nota al Banco più vicino, e farli bollare col marchio stabilito giusta la Regolazione 1658, e sotto le pene ivi stabilite.

BOLLETTA e BOLLETTINO. v. *Bulletta e Bullesino*.

BOLLITURA, Decozione; ed è quell'acqua od altro liquore, nel quale ha bollito checchessia.

BOLLO. Così si chiama quel suggello, con cui si segnano e si autenticano molte cose, e fralle altre i panni ed altri drappi giusta le Regole ed Editti pubblici. E' ancora una spezie di dritto o di gabella che si paga.

Con questo nome alle Smirne particolarmente chiamano un ferro che adoperano per bollare le tele, che danno a dipingere in forma d'Indiane agli Armeni, o Greci per impedire che non vengano cambiate. Questo impronto si fa con negro fumo ed olio di lino come bollansi in Venezia le casse ed altre balle di mercanzia. Significa ancora molte e diverse sorte di terra, ch'entrano nelle preparazioni Galeniche, oppure in quelle di cui si servono i Pittori e qualche altro Artigiano.

BOLLO ARMENO. Terra medicinale, che viene dall'Armenia. I Medici la chiamano *Rubrica Sinopica*, e gli Speciali *Bollo Armeno*: così dicono i primi, perchè pretendono, che si trovi in Sinopia; così i secondi, perchè dicono, che Sinopia sia un luogo dell'Armenia. Questo Bollo, il colore del quale è un rosso pallido, tiene qualche poco la natura della pietra, ma però è molle, facile ad acciaccarsi e polverizzarsi.

Z iij Cre-

Credesi esser questo dissecante, che perciò viene adoperato per diversi mali interiori ed esteriori, e si falsifica facilissimamente.

Parlasi di un Bollo dell' Ungheria, che tiene le stesse virtù di quello Armeno nelle *Tranfaz. Filos. della Società Reale di Londra dell' anno 1665 n. 1. art. 8.*

Bollo fino di Levante. Questa è pure una terra medicinale, che vien dal Levante, ed è quasi della natura stessa e qualità di quello di Armenia.

Il Pomet nella sua *Storia generale delle Droghe* pretende; che non si sappia a Parigi cosa veramente sia il Bollo Armeno, non meno che il Bollo di Levante, e che tutti quelli che ivi si vendono, si ricavano dalle Provincie del Regno, ed ancora dalle vicinanze di Parigi.

Dovrebbe prestar fede ad un Droghiere così famoso, ma pure si sa, che nella tariffa di quel Regno vi sono espresse due sorte di Bolli, cioè quello di Armenia, e quello di Levante, dal che si può conghietturare, che vada in Francia del Bollo Armeno e di quello di Levante. Vi sono ancora a Parigi due sorte di Bolli, che vengono da Blois, da Saumur, e da Borgogna. Questi sono di varj colori, sopra tutto di grigi, di rossi, e di gialli. Quest' ultimo è più stimato e più in uso presso i Doratori. Il Bollo poi che cavano da Bavilla e dagli altri contorni di Parigi, costa meno, onde se ne spaccia quantità considerabile. Tutti questi Bolli per esser di buona qualità debbonfi ritrovar dolci, lucenti ed astringenti, e tali che ponendosene un pò sulla lingua, vi sia qualche difficoltà a distaccarlo.

Si ritrova pur anche un' altra spe-

zie di Bollo, che chiamasi in *Balla* o *Brovillamini*, ed è una terra che si leva all' uscir dalla cava per separarne l' arena, e ridurla in pasta, della quale se ne formano palle o pezzi della grossezza e lunghezza di un dito.

Quello che chiamasi *Bollo bianco* è della Marna, ed è astringente, ma non fa tanto buon effetto quanto i suddetti.

Il Bollo Armeno ed il fino di Levante pagano in Francia per dritto di Entrata come nella tariffa 1664, il primo 10 soldi, e l' altro 30 soldi di quella moneta per ogni 100 libbre di peso, e col Decreto dei 15 Agosto 1685 sono posti nel numero delle mercanzie del Levante, di Barbaria, e di Persia ec. le quali pagano un 20 per 100 del loro valore.

In Venezia libbre 100 sottili formano un Collo tanto per l' Entrata, che per l' Uscita.

BOLLIS. Così chiamansi nelle mine del Potosì e del Perù le masse o verghe che si fondono dai minerali o colla forza del fuoco, in cui si pongono i crociuoli, o pur col mezzo dell' acqua forte. v. *Argento.*

BOLOGNA. Illustre Città dello Stato Ecclesiastico, detta col soprannome di *grassia* per essere situata in un paese estremamente fertile. Ella fa assai negozio, e benchè non abbia che il fiume Reno che la bagna, contuttociò merita tutta l' utilità, di cui è capace per la quantità de' molini di varie sorte, che tiene sulle sue sponde. Si unisce questo fiume quasi vicino alle porte della Città con un' altro, ed ambedue formano un canale che va a Ferrara, e che serve a trasportare le mercanzie fin nel Pò.

L' ab-

L'abbondanza del paese sorpassa ogni immaginazione, e rende questa Città ricchissima, avvegnachè manchevole delle comodità assolutamente necessarie per un gran Negozio; ma i suoi Abitanti laboriosi e industriosi vi hanno supplito, ed hanno talmente compartito il loro fiume, che si può dire non faccia un passo senza render servizio ai lor padroni. Vi si veggono Cartiere e molini da segar legnami, che ritrovano negli Appennini, dei magli per lavorar il ferro, e fucine per pulir canne da schioppi, macine per valtonia, per conciar cuoj, per far olio, per canape e lini, per macinar ogni sorta di grano, per filar seta, torcerla e dividerla, e per moltissimi altri lavori.

Il lino e il canape fanno molto bene nel Territorio di questa Città, del quale particolarmente spacciano una specie di questo ultimo detto *canevella*. v. *Canape*.

Le manifatture poi di questa Città sono panni e drappi di seta, rasi, damaschi, velluti schietti, e in opera, e generalmente ogni panno di seta, calzette, tele, veli ed altro.

Nelle sue vicinanze si alleva gran quantità di bachi da seta, i quali somministrano a Bologna una buona parte del Negozio; ed oltre le sete grezze e in matasse, vi lavorano dell' orloio stimatissimo.

Le altre mercanzie che si cavano di Bologna, consistono in saliccia rinomatissima, specialmente in quelle che chiamano *morradelle*, in frutta secche, e in allume. E' pure celebre per la bontà de' suoi sapponetti, dei quali i Forastieri ogni anno ne comperano una quantità grande, e vengono spediti involti nel cotone in iscatolette di abete

abbellite con pitture e dorature. Vi si fa ancora gran negozio di cotognata o sia gelatina di cotogni, frutta che fanno assai bene in questo Territorio, e le Monache fanno quelle che lavorano queste cose dolci.

Il suo Negozio maggiore si fa per la via di Genova e di Livorno, e col mezzo di questa Città, o di Venezia se ne fa il Cambio.

Pesi e misure di Bologna.

Libbre 100 di Bologna fanno 66 di Parigi e di Amsterdam; e 100 libbre di queste due Città fanno 151 e mezzo di Bologna, e per fare libbre 100 grosse di Venezia ve ne vogliono 133 e mezzo di Bologna.

Il braccio per li lavori di seta è diverso da quello di lana, e 100 braccia a seta fanno 92 e un sedicesimo di Amsterdam; e 100 a lana solamente 86 e un quinto; e per Venezia a lana 105 Bolognesi fanno 100 Veneziane, e per la seta 97 e tre quarti di Bologna ne fanno 100 di Venezia.

Monete di Bologna.

Le monete Reali che hanno corso in Bologna, sono la Doppia di Spagna, quella d'Italia, lo Scudo Papalino, la Piastra o sia Filippo, la Lira o Paolo, il Zecchino, e il Soldo di Bologna o sia Baiocco e mezzo Baiocco, e i Quattrini. Il Baiocco vale due soldi Veneziani; il Paolo 10 Baiocchi, e così a proporzione.

I libri di conti si tengono in Bologna in Lire, Soldi e Quattrini. BOLOGNA in Francia. v. *Boulogne*.

BOLOGNINO. Moneta di rame, che si conia a Bologna di valore di
Z iiiiij due

due Soldi Veneziani, che serve nei contratti per moneta corrente come i Soldi in Venezia. Il Bolognino è lo stesso che il Baiocco Romano, correndo ambidue sullo stesso piede. v. *Baiocco*.

BOLSO. Questa voce significa propriamente un corpo di foverchio pituitoso o aggravato di foverchia pituita; ma più particolarmente dicesi de' cavalli, i quali quando hanno questo difetto, e che nel contratto vi sia il patto della manutenzione, non ha più luogo il contratto, ma si restituisce il cavallo bolso, e il venditore è obbligato a restituire il danno. Quaranta giorni è il termine prescritto per iscoprire se il cavallo sia bolso o no.

BOLZANO. Città di Germania nel Tirolo bella, grande, benchè non sia rinferrata di muraglie e senza Vescovo, ond'è che da molti non vien tenuta per Città, ma semplicemente per Terra grossa. Il Negoziato che quivi si fa, è grandissimo nelle quattro fiere all'anno, cioè alla metà di Quaresima, in Giugno, in Settembre, e agli ultimi di Novembre, fra le quali le più frequentate sono quelle di Quaresima e di Settembre. Il concorso de' Mercatanti di ogni Nazione in questi tempi è grandissimo per essere la sua situazione ugualmente comoda agli Italiani e a' Tedeschi. Quivi si fanno pagamenti, essendo soliti molti ad assumersene il debito per le fiere di Bolzano; e quivi si ritrovano panni di ogni qualità, di lana, e di seta, velluti, tele di ogni sorta a prezzi ragionevoli, lavori di Francia, e di Germania, vetri di Boemia, in somma ogni sorta di mercanzia, pelli e cuoj. Le Montagne che circondano Bolzano da tutte le

parti, tuttochè paiano innaccessibili, sono per altro coltivate, e formano una vista graziosa, diversificata da praterie, da boschi, da terreni lavorati, e da calcate di acqua.

Il peso e la misura di Bolzano sono diversi da quelli di Venezia, mentre libbre 100 grosse Veneziane formano 90 ordinarie di Bolzano; e braccia 100 di Venezia di misura a lana sono 86 Alle o braccia di Bolzano.

BOLZAS. Spezie di cutili fatti di bambagia, che vengono dalle Indie. Ve ne sono di bianchi schietti, e di rigati a striscie gialle formate di cotone crudo. v. *Cutis*.

BOMBA. E' questa una palla di ferro ripiena di fuochi artificiali, che suolsi lanciare nella Città, negli alloggiamenti nemici col mezzo di un mortaio.

Nelle Città ben regolate viene scelto un determinato numero di Bombisti, i quali ne' determinati giorni si esercitano nel tiro di Bomba, come facevano gli Antichi colle frecce e macchine militari, dai quali poi si traggono nelle congiunture quelli che si credono più atti al pubblico servizio.

Le Bombe in Francia sono nel numero delle mercanzie di contrabbando, l'uscita delle quali n'è proibita dall'Ordinazione del 1687.

БОМБАИМ, che alcuni scrivono *Bombaj*, è una piccola Isola del Mare delle Indie, al riferire dell'Ovincton ne' suoi viaggi, sulla Costa di Decan, situata ai 19 gradi di latitudine Settentrionale. Prima che cadesse nelle mani degl'Inglese, era di ragione della Corona di Portogallo, che la cedette all'Inghilterra pel matrimonio della Infanta

fantà con Carlo II nel 1662; dopo di che fu donata alla Compagnia delle Indie Orientali per la comodità de' suoi vascelli, e per la facilità del proprio Negozio. Produce quest'Isola una gran quantità di cocco, di cui ne tiene uno spacio ben grande, ma allo'ncontro non ha altra biada e bestiamè fuor che quello vi va dai luoghi vicini, ben poco, e non di molto buona qualità. L'acqua è pessima, cose tutte che unite all'aria cattiva fan sì, che vi si perdono molti Soldati e Marinaj; e di fatto o sia il fetore del pesce, che sogliono porre a' piedi degli alberi in vece di letame, che corrompe l'aria, o sia che questa sia guasta da se stessa per l'elazione della terra, questo è certo, che il soggiorno di quest'Isola è mortale agli Europei a segno, che gl' Inglese, sogliono dire come in proverbio, che due stagioni in quest'Isola sono il viver di una persona. La quantità mirabile di vermi e d' insetti che vi si ritrovano, ben chiaramente dimostra a qual segno l'aria sia guasta, mentre i ragni, al riferire dello stesso Autore, sono della grossezza di un pollice, e i rospi non sono niente meno di un' anitroto. Le ferite e le contusioni di rado guariscono, o almeno con una pena e una cura straordinaria. Una tal corruzione vien provata particolarmente dai fanciulli, che per la propria delicatezza sono men capaci a resistere; e si è più volte osservato, che di 20 ragazzi appena evvene uno che giugner possa all'età matura, dal che nasce la difficoltà che c'è di popolare quest'Isola, e l'obbligatezza in cui sono di spedirvi continuamente nuove Colonie.

Tiene Bombaim una Fortezza fabbricata secondo le regole dell'arte, che comanda il Porto e i luoghi vicini; e uno de' Fattori della Compagnia Inglese vi risiede come Governatore, regolando e decidendo tutti gli affari della Città tanto riguardo agli Abitanti, quanto rispetto ai Soldati.

Tiene molte buone fabbriche, nelle quali dimorano gl' Inglese e i Portoghesi, gli ultimi de' quali hanno libero l'esercizio della Religione, e la libertà di fabbricarvi delle Chiese. Vi tollerano eziandio il culto Idolatra di quest' Infedeli, sopra di che riferisce l' accennato Autore, ch' entrato un giorno per accidente in uno de' loro Templi, lo ritrovò così piccolo, ch' era appena capace di 9 o 10 persone. Eravi in terra l'Idolo consistente in una testa di stagno con un naso largo e schiacciato, e due occhi grandi come uno Scudo. Alla destra dell'Idolo stava appesa una borsa destinata a ricevere le offerte del popolo, e alla sinistra ben vicino all'Idolo stesso un poco di riso abbruciato offertogli dal Sacerdote, e finalmente da una parte un Trombetta che suonava durante questa spezie di sacrificio.

La guerra che gl' Inglese ebbero col Mogol, spopolò molto quest'Isola, e ne rovinò gli alberi fruttiferi, specialmente i palmieri, che costituiscono buona parte della ricchezza degli Abitanti.

BOMBARDA. Tromba di fuoco artificiale.

BOMBARDIERA. Buca nelle mura glie onde si tira la bombarda.

BOMBERACA. Sorta di gomma, altrimenti detta *Gommarabica*.

BOM-

BOMBOLA. Sorta di vaso di vetro da tener vino e simili.

BOMBERE. Stromento di ferro che nell'aratro serve per fender la terra: lo stesso che vomere.

BOMERIA. Termine che usasi fra i Normandi per ispiegar un rischio marittimo, lo stesso che Bodineria. v. *Bodineria*.

BUONA SPERANZA. v. *Capo di Buona Speranza*.

BONCINELLO. Ferro bucato dall'un de' lati posto nel manico del chiavistello, o affisso in checchessia per ricevere la stanghetta de' ferrami.

BONCRISTIANO. Sorta di pero noto, di cui ve ne sono molte specie. Stimano alcuni, che il pero Boncristiano non possa riuscire in cesto, ma solamente in ispalliera, perchè in fatti questo ultimo riesce meglio per restare più colorito; con tutto ciò ne' giardini ben esposti al Sole ne vengono di assai belle anche nella prima maniera, grosse, ben fatte, con una pelle assai fina, un pò colorite nel luogo dove sono battute dal Sole, e di un verde disposto ad ingiallirsi mature che sieno.

Evvi il Boncristiano della State, e il Boncristiano del Verno. Il primo viene il mese di Agosto, e il Chomel lo chiama anche *Gracioso*; e il secondo è ancora più stimato, e vuol si che fosse conosciuto fin dall'antica Roma sotto il nome di *Crustumio*, e di *Volemo*. La sua figura è lunga e piramidale, di buona grossezza, largo 3 o 4 oncie, alto 5 in 6, e bene spesso pesa una libbra, e talvolta anche due. Il suo colorito è giallo, rilevato da un incarnato quando sia stato esposto in buon sito. Sta lungo tempo sull'

albero, vale a dire dal Maggio fino all'Ottobre, e si conserva 4 o 5 mesi dopo. Riesce buonissimo cuocendolo prima che si maturi, esquisito crudo quando se gli dia tempo di giugnervi. Sta lungo tempo senza mollificarsi, e per verità non è butirroso, ma sovente assai tenero, di gusto grato, di un sugo dolce e abbondevole, ed anche un pò odoroso: tutto il difetto che tiene, si è di aver la polpa granellosa, o per lo meno poco fina.

Il Boncristiano moscato è una delle principali pera della State; ed è un bell'albero piantato in aria aperta, e fa una bella pera di grossezza ragionevole simile allo 'ncirca alle pera Bergamotte, bianca da una parte, e rossa dall'altra, polposa e tenera, con sugo odorato, e si matura in Agosto.

Alcuni Curiosi distinguono varie specie di pera Boncristiane, in lunghe, rotonde, verdi, dorate, brune, senza semi, e con moltissimi altri nomi distinte, ma il Quintinie si ride di queste distinzioni, dicendo, che tutto questo nasca dal terreno, dal sito, dall'annata, dalla forza, o debolezza dell'albero, giacchè tal volta si ritrova di varia specie sull'albero stesso, e la rassomiglianza non solamente del legno, delle foglie e dei fiori, che ritrovansi in tutte le pera di cotai fatta, ma specialmente la figura del frutto, il tempo della sua maturezza, e il gusto fan veder chiaramente, che sia una specie medesima. Molte cose curiose ed utili sopra questa specie di pero legger si possono nel sovraccennato Quintinie, nel Tanara, e nel Chomel.

Il Boncristiano di Spagna fa un frutto grosso, lungo, piramidale, rallo-

rassomigliantessi in tutto al Boncristiano del Verno. Tiene un bel colore, rosso da una parte, pintichiatodi nero, e dall'altra parte è bianco e gialliccio con una polpa tenera, un sugo inzuccherato e buono quando venga da buon fondo, e che sia giunto a perfetta maturità, cosa che suol essere comunemente dalla metà di Novembre fino a quella di Dicembre, e tal volta anche in Gennaio, ma negli anni e ne'tereni un pò umidi la polpa riesce aspra, grossa, e granellosa.

BONIFICARE vale lo stesso tal volta che *menar buono, far buono*, o conteggiare i danari pagati, o il credito che si pretende.

In termine di Marina Francese, parlando delle balene, significa farla in pezzi, cavandone il buono, vale a dire il grasso, e le alette.

BONITO, o come altri vogliono *Bonita*. Nome con cui si chiama un pesce, che trovasi in quantità verso l'Isole de' Selvaggi al Sud-sud-est di Madera, e a 80 e 100 leghe all'ntorno dell'Arcipelago, dove sono le Canarie e Madera. Dacchè le Bonite hanno passato questi confini, ritornano ai loro siti, abbandonando i bastimenti, che hanno accompagnato, e non si veggono più.

I Marinaj ne pigliano quante vogliono, e ne mangiano quasi sempre; facendo molto bene nel provvedersene fin che sono in que' passi, nei quali sono padroni di prenderne a sua voglia, e senza alcuna fatica.

Molti Autori confondono la Bonita col Tonno: il Gesnero, il Rondelet, l'Aman, e l'Ruyfchio e molti altri ancora asseriscono il Tonno e la Palamida esser una cosa stessa colla Bonita, non essendo in altro

differenti fra loro, che in grandezza. Si sono dimenticati di una differenza essenziale, che la Bonita è più delicata della Palamida, e per conseguenza del Tonno. Può essere che la Palamida sia un Tonno giovane, che non si abbia ancora portato nel Mediterraneo, ma può essere ancora, che la Bonita sia un'altra specie di Tonno, o di Palamida, ma più piccola, che non arrivi giammai alla grossezza e grandezza delle Palamidi, che si prendono a Cadice, e molto meno poi a quella dei Tonni, che per la figura sono simili alle Bonite.

Rade sono le volte che se ne trovano di più di 3 piedi di lunghezza. Il corpo di queste è lunghetto, e di carne tosta, sono ventrute, e tengono quelle parti che si dicono le orecchie ben grandi, e gli occhj che sembrano argentati. Sono coperte di una pelle dura, grassa e di buon gusto, che non ha che una mano di squamme dorate, che compongono una linea di una mezz'oncia di larghezza, e cominciano dalla testa e finiscono alla coda, dividendo il corpo in due parti uguali. Queste squamme sono di due forte, alcune più piccole, ed altre più grandi, e sono frammischiate in maniera che la linea delle grandi taglia in molti luoghi quella delle minute, ch'è più larga. Tutta la carne di questo pesce è bianca, tenera, e di un sapor perfettissimo in qualunque maniera si voglia cuocere.

Questi pesci vanno sempre in truppa, facendo un dilettevole mormorio nel nuotare. Sono facili a prendersi sia coll'amo, sia coll'arpone; e i Marinaj ne fanno molti a guisa dei Tonni. Volendo dunque far ciò

li

li tagliano in sette rotonde, le quali arrostitiscono sulla graticola, oppure friggono in qualche padella, o pure alestandole semplicemente nell'acqua e sale. Poscia le pongono in certi vasi di terra, o di legno, e loro sovrapposono una mano di sale, pepe, foglie di lauro, e legno d'India secco e polverizzato con de'garofani. Ciò fatto riempiono il vaso di olio del più perfetto, e in tal maniera si conservano quanto vogliono, e volendone mangiare, cavano dal bariglione alcune fette di questa Bonita così apparecchiata, spruzzando loro sopra un po' di aceto, o di sugo di limone.

BONNARIA ed **ARUBA**, l'una delle quali è distante dieci leghe da Curazao alla parte di Levante, e l'altra solamente otto dalla parte di Ponente; sono due Isole di ragione degli Olandesi, dove tengono alcune abitazioni, particolarmente in quella di Bonnaria, ch'è quasi una volta più grande di quella di Curazao, ma molto meno abitata, e da queste due Isole trae quasi tutta la sua sussistenza. Gli Olandesi vi spediscono giornalmente molte barche, che ritornano cariche di maiz, di biada della Guinea, di lane, di Patate, e di carne di capra salata per mantenimento dei loro soldati e dei loro Negri.

Bonnaria somministra ancora quantità di cuoj, nodrendo gli Abitanti molti cavalli, tori e vacche. Vi traggono ancora del sale, che si cava da un marasso, dove gli Olandesi vanno a caricare i lor vascelli.

Quantunque il zucchero che si fa a Curazao e il tabacco che si raccoglie, facciano non meno che le lane, i cuoj e qualche altra mercanzia una parte dei carichi dei vascel-

li che ritornano in Europa, ciò nonostante quest'oggetto sarebbe di troppo poca considerazione per attraverli in quel gran numero che vi si portano ogni anno, e il Negozio di Curazao andrebbe a terra ben presto, se le più ricche mercanzie dell'America Spagnuola non li pagassero con usura della cura che prendono di tener i magazzini di quest'Isola sempre abbondevolmente ripieni di cose di Europa.

Cinque o sei gran vascelli usano di fare questo Negozio, ch'è così sicuro e così ricco, che non restano in carico per lo ritorno se non quanto basta per far esito degli effetti che portano, e imbarcar quelli che vi ritrovano sempre pronti.

Gli Olandesi s'impadronirono di Curazao, e di queste altre due Isole nell'anno 1632, in cui le presero agli Spagnuoli.

BONOVRIER. Spezie di filo di Lilla.

BONTANS. Sorta di drappo o coperta di cotone rigata a rosso, che si lavora in Cantor, Regno situato all'eminenza del fiume Gambia. I Francesi, gl'Inglese e gli Olandesi ne levano in quantità, che servono loro pel negozio che fanno cogli altri popoli della Costa Affricana.

BOUELLE. Questo non è altro che il Talero di Olanda, che con un tal nome vien chiamato in Egitto.

BORANDAI. v. *Siberia*.

BORBON. Siccome la Generalità di Moulins oltre gli altri luoghi contiene il Borbonefe, così ci riserviamo a parlare del suo Negozio e de' suoi prodotti alla voce Moulins. v. *Moulins*.

BORBON L'ARCHAMBAUD. Città della Francia pure nel Borbonefe distan-

distante 5 leghe da Moulins e rinomata per li suoi bagni minerali, l'acqua de' quali è così chiara, limpida e calda, che non vi si può stare più di un momento colla mano senza scottarsi. Sono quest'acque di un gusto sciapito, e lavandosi le mani in esse, s'trovano untuose, e quello che prova ancora che sieno tali, si è il vedervi a soprannuotare una spezie di grasso. Lo Spon ed altri Medici di Lione avendo fatte svaporare 4 libbre di quest'acqua, ne cavarono una dramma e mezzo di sale, che gettarono sopra le bragie, che crepitando si fece nero. Gittarono poscia sulla dissoluzione del sublimato corrosivo in acqua comune, e si fece un precipitato giallo. Tutte queste sperienze non riuscirono simili col sale policresto, cosa che serve per confutare coloro che pretendono esservi un sale simile in quest'acqua. L'olio di tartaro per deliquio gittato in poca quantità sull'acque di Borbon, le rende latticinoso, di un'odore e di un gusto disagiabilissimo. La scorza di granato e la galla polverizzata gittatevi dentro non vi fanno mutazione alcuna. Peraltro questi tre pozzi, dai quali escono queste acque, sono una spezie di Barometro naturale per gli abitanti del Paese, mentre quando dee far buon tempo, s'innalza sopra l'acqua una limosità verde, che sparisce quando dee piovere. Da tutte queste sperienze dai Medici sopradetti fu concluso, che queste acque partecipino di un sale nitroso e di un zolfo esattamente mescolati e incorporati; e sono ugualmente buone per bere e per bagnarsi. Oltre queste fontane di acque calde, evvene una di fredda dietro il Convento de' Cappuc-

cini, che dal gusto che tiene, dalla sua belletta ch'è ferrugigna, e perchè la galla gittatavi la colorisce, fanno credere che sia un poco vitriolata. Il Geoffroi ritrovandosi a Borbon esaminò chimicamente queste acque, come abbiamo nella Storia della Accademia dellé Scienze dell'anno 1702. Ritrovò dunque, che queste acque lentamente svaporate tenevano sopra una pinta contenente 18432 grani, 63 grani di materia forastiera in residenza salina, che restava nel fondo del vaso: che questa materia è un sale acre, lisciviale, tutto simile a quello che si cava dalle piante, e che per conseguenza fermenta con tutti gli acidi; ch'è meschiato di qualche porzione di zolfo; cosa che si conosce da uno splendore sensibile e durevole, che tramanda questa materia salina posta sovra una pelle rossa in un luogo oscuro. Il Clos esaminando queste acque ritrovò soli 59 grani di questa materia salina in vece dei 63 del Geoffroi. Ma ciò non proviene, giusta l'opinione di questo ultimo Autore, se non che per avere il Clos lavorato sopra queste acque trasportate, le quali aveano deposto alle pareti del vaso una porzione della lor materia salina in forma di tartaro, come fanno d'intorno ai pozzi.

Molte altre sperienze ed osservazioni sopra queste acque legger si possono nelle Memorie dell'Accademia suddetta del Burlet all'anno 1707, del Saignette ed altri, che si tralasciano per non essere interamente del nostro istituto; si restringeremo solamente a dire, che sono pochissimo purgative, bisognando aiutarle o col sal vegetabile, o col cremore di tartaro, o col

o col sale policresto; e l'arcano duplicato, detto altrimenti *sal di sapienza* loro dà un'efficacia ben superiore a quella degli altri sali, e la sua dose ordinaria si è da una dramma e mezzo in due nei due primi bicchieri di bevanda ogni due giorni, ed anche ogni giorno quando le acque sieno lente e non purghino come accade spesso.

Prese in crisiere raddolciscono e ferrano, e adoperansi nelle dissenterie, non meno che nelle coliche. Quando fa di mestieri fondere e ridare ai liquidi la prima sua fluidità, e rianimare nel sangue e nelle viscere i fermenti che vi si ritrovano depressi e languidi, allora operano a colpo sicuro; ma se ritrovano degli umori troppo mobili, e dei fermenti agitati, cagionano per lo più del disordine, e si debbono tralasciare.

BORRON LANCY. Città di Francia nel Ducato di Borgogna nell'Autunese, dove pure si ritrovano de' bagni rinomati scoperti nel 1580. Queste acque sono insipide non tenendo nè gusto nè odore, e per le sperienze fatte si giudica, che partecipino di un sale simile al marino e di un poco di zolfo.

BORDAT. Stofa bassa o sia tessuto stretto che si fabbrica in alcuni luoghi di Egitto, particolarmente al Cairo, in Alessandria, e in Damietta. I Bordati del Cairo sogliono valere 18 Medini alla pezza, quelli di Alessandria 24, e quelli di Damietta 25 in 26.

BORDEGGIARE. Termine proprio della Marina, che dicesi di un vascello che senza aspettare il vento favorevole, cerca nulla ostante di acquistar cammino, il che chiamasi ancora *star sulle volse*.

BORDO. Spezie di tela, che con altro nome pretendono alcuni che si chiami ancora *bordato*. Per altro con questo termine ordinariamente si spiega tutto quello ch'è all'estremità di una qualche cosa. Significa ancora un nastro, un galone o merletto, che si mette all'estremità dei cappelli, delle camisciuole, e sulle aperture degli abiti ec. Si fabbricano dei Bordi di varie materie, d'oro, di argento, di seta, di fiorretto, di lana, di filo ec.

In Amiens si lavorano molti Bordi di lana, e secondogli Statuti della Sajerteria di questa Città del mese di Agosto 1666 se ne computano di tre sorte; l'una che si chiama Bordo piccolo, il cui ordimento dee esser composto di 27 fili, e la pezza lunga 24 Alle; l'altro che si chiama mezzo Bordo di 33 fili, e lunga la pezza come quella di sopra; e la terza sorta che si chiama Bordo a merletto di 36 fili, e di 36 Alle di lunghezza. Questa ultima spezie non è quasi più in uso, onde se ne fabbrica pochissima per non dir niente.

Oltre questi Bordi di lana vi si fabbricano ancora dei galoni o passamani, nastri ed altro. v. *Galoni* e *Nastri*.

In termine poi di mare Bordo significa un naviglio, vascello o bastimento; e quando dicesi le tali mercanzie sono a Bordo di un bastimento, s'intende che vi sian caricate sopra; e fuori di Bordo quando sono scaricate poste a terra.

Chiamasi vascello di alto Bordo un bastimento grande a differenza dei petacchj, e dei bastimenti piccoli.

I Francesi dicono *bas-bord* la parte sinistra del vascello, *sribord*, *dixsribord*.

dixtribord, ovvero *tienbord* la parte dritta rispetto alla mano del Pilota ch'è alla puppa.

BORDONI. Così soglionfi chiamare le penne degli uccelli, quando cominciano a spuntar fuori.

BORGALESI o *Burgalesi*. Si dice particolarmente delle lane provenienti da Burgos Città della vecchia Castiglia e delle sue vicinanze, delle quali se ne fa un gran Negozio a Baiona.

BORGOGNA. Paese della Francia e Ducato, il cui Commercio principale consiste in biade, in legnami, in animali, ma principalmente in vini, fra i quali quelli di Dyon, di Nuis, di Beaune, Pomarre, Chassagne, Macon, Tonnerre, Auxerre, e delle altre parti, che di tratto in tratto si mettono in riputazione, o per così dire alla moda, sono quelli che portano gran danajo a questa ricca Provincia, che vien chiamata la *Madre dei vini* sì per la gran quantità che ne produce, come per la loro eccellente qualità. Questi si trasportano non solamente a Parigi e in tutte le Provincie di quel Regno dove se ne fa un gran consumo, ma eziandio nell'Italia e ne' Paesi più lontani; e il Tavernier si vanta di averne portato fino a Surate e in Ispaan, che resistettero molto bene al mare, e che Scià Abas, a cui ne donò alcuni fiaschi, li preferiva agli squisiti vini di Sciras così stimati in tutta la Persia.

Le biade di Borgogna si trasportano per ordinario nella Spagna e in Italia.

I legni, de' quali ve n'è gran quantità nelle vicinanze di Autun, si tagliano per far fuoco, o pure si segano, squadrandosi e spacciando- si per l'uso de' Carpentieri. Questi

vengono condotti a Parigi, dove sono molto stimati e adoperati a preferenza degli altri nelle fabbriche e ne' Palazzi che si costruiscono continuamente in quella Capitale.

Per quello riguarda a quelli da fuoco la Provincia ne consuma una parte per proprio uso, e molto più per mantenerle fucine, che vi si ritrovano in gran numero.

Le miniere che si ritrovano nell'Autunese e in altri siti, sono quelle che somministrano le materie e il ferro atte ad esser fuse nelle fornaci, e lavorate nelle 32 fucine, nelle quali incessantemente si fanno dei grossi e minuti lavori di questo metallo. Il ferro vi riesce buono per ogni cosa, in cui si voglia adoperare, e i Lavoratori di Parigi se ne servono volentieri; ond'è, che i Mercatanti di ferro di quella Città ne traggono considerabilmente ogni anno da tutti i campioni.

Siccome si allevano moltissime bestie da lana in Borgogna, così il Negozio delle lane vi è considerabilissimo. Una parte s'impiega nelle manifatture di lana, che sono in gran numero nella Provincia, e l'altra che non è atta per quella sorta di panni che vi fabbricano, viene comperata dai Mercatanti delle Provincie vicine; e per rimpiazzare queste lane del Paese che n'escano, se ne debbono far venire di Rems e da Troia più convenevoli alla qualità di certe fabbriche, come sono per esempio le fargie all'uso di Londra e di Seignelay, dove si mescolano lane di Troia e di Rems a quelle dell'Auxerrese, che sono le migliori della Borgogna.

Le manifatture principali di lana sono quelle dei panni che si fanno a Beau-

a Beaune, Vitaux, Semur, Saulieu, Montbart, Rouvray, Avallon, Auxerre, Nuits, Pont-le-Vaux, Autun, Joigny, Sens, Villeneuve-l'Archeveque, Bigny, ed Ancy-le-Franc.

Le manifatture di fargie di ogni sorta, specialmente delle pannate, e di quelle all' uso di Londra non sono meno considerabili; e se ne fabbricano a Dyon, Marcy, Auxerre nel suo Spedale non meno che in quello di Beaune, a Seignelay, ad Arnai-le-Duc, Auxonna, Châtillon-sur Seine, e Cassineles.

I Droghetti, le tiritene, e simili altri si lavorano a Semur, Montbart, Auxerre, Nuits, Beaune, Louhans, Clugny, Macon, e Montluet. Si fanno ancora in alcuna di queste Città, particolarmente ad Autun dei creponi chiamati *Frasier*, dei tralicci di tre quarti e mezzo di Alla di larghezza. Si fa pure a Dyon Negozio di calzette, ed altri lavori ad agucchia, e dei merletti all' uso di Avre e d' Inghilterra, che per verità riescono grossi, ma ciò non ostante se ne spacciano molti nella Franca Contea.

La canapa o in masse, o pettinata, parte vien venduta ai Forastieri, e parte vien consumata nella facitura delle tele della Provincia.

Le altre Fabbriche di varie mercanzie che si fanno in Borgogna, sono di cappelli, i quali però non servono che per li Contadini della Provincia, e i cuoj, per li quali vi sono molti che li conciano, e della carta, per la quale vi sono varie Cartiere, della qualità e Negozio di cui ne parleremo alla voce *Carta*.

Per altro generalmente parlando, il terreno di questa Provincia è otti-

mo, ma non è atto in ogni luogo alle medesime produzioni, mentre ogni Cantone, per così dire, tiene le sue particolari, che formano un' oggetto singolare di Negozio, onde si distingue dagli altri.

Una parte non produce che biade, un' altra vini, e molte legname: le minere sono proprie di questo sito, i pascoli e i fien di quell' altro. Quindi è che per dare una idea un pò distinta del Negozio di questa Provincia e della sua Generalità, additando prima la qualità del terreno di ogni Bailaggio e le varie mercanzie e derrate che producono e che mantengono il traffico, daremo poscia la distinzione delle sue manifatture.

Il principal Commercio del Paese che compone il Bailaggio di Dyon, consiste in vini e in grano, e quanto a quest' ultimo i terreni son così buoni quanto quelli dei Bailaggi di Scialon, di Beaune, di Auxonna, di S. Giovanni di Laune, e generalmente di tutte le pianure fino alle sponde della Saona, che non abbisognano di concio per ingrassarli, mentre la maggior parte producono alternativamente formento, orzo, rape, e avena, e sogliono dare tre raccolte in due anni. Le altre mercanzie e derrate di questo Bailaggio consistono in fieni, in ferro, in legna da fuoco, che conducono sul fiume, non meno che parte dei vini e dei grani, che da di là vengono condotti a Lione.

Vi si fa ancora un buon Negozio di cavalli, e di ogni sorta di bestia, che si spaccia nella Franca Contea ed in Germania. Il Bailaggio di Beaune, come abbiain detto a questa voce, tiene dei vignali eccellenti, i cui vini che siesitano nella Fran-

Francia, nella Fiandra e nella Lorena, come pure quelli del Bailaggio di Nuiz per essere di buona qualità si conservano lungo tempo.

La situazione dei terreni di quello di S. Giovanni di Laune, che si estende lunghesso il fiume, e la sua bontà riducono il Negozio ai fieni e ai grani, che si mandano ne' luoghi medesimi che quelli di Dijon.

Le biade di Auxonna e la quantità di legna che si raccolgono in questo Bailaggio è anch' essa notabile per lo grand' esito che hanno.

Generalmente parlando il Bailaggio di Autun è molto ingrato, non producendo che pochissimo formento, e niente di vino, in maniera che il suo solo Negozio consiste in bestiami, che si vende alle fiere di Autun e delle Città vicine, e quella poca biada che vi nasce, si consuma tutta nel Paese.

Quello di Scialon è quasi da per tutto fertile e buono, producendo e biade e grani di ogni sorta, ed anche frutta, de' quali è piantato tutto il Paese. Produce fieni e canapa in copia, e vi si pescano dei pesci squisiti ne' suoi fiumi. Le biade, i fieni e il pesce si esitano dalla parte di Lione; i vini a Parigi, in Lorena, e nello Sciarolese; i canapi a Troia e in Autun, e sovente li adoperano per li magazzini della Marina a Tolone.

I grani, i vini e le legna sono il principal Negozio di Avalon, come ancora quello del bestiami; e in Auxerre il solo Negozio consiste in vini, che sono molto stimati.

Sciaraloè allo ncontro ha due principali oggetti del Negozio, legna e bestiami. Le prime si caricano sulla Loira, e i secondi si con-

Dizion. Univer. Tom. II.

ducono a Parigi, e à Lione. Il Maconese non è ugualmente fertile da per tutto, e ciò che lo distingue, consiste nei vini, che sono molto ricercati per la lor ottima qualità, e che si raccolgono solamente in 40 Villaggi situati la maggior parte sulle Coltiere Orientali lunghesso la Saona; ed alcune parti del Paese producono biade e foraggj, ma non bastevoli per farne negozio. Il restante del Maconese ha un Territorio cattivissimo e freddo a motivo delle montagne che vi si ritrovano. Vi si raccoglie però della canape, che filata si vende ai Mercatanti del Boiolese, che la vanno a cercare, e vi si alleva del bestiami, che si conduce nelle Provincie vicine, ed anche fino a Parigi.

I vini sono la raccolta maggiore che si faccia nella Contea di Barsur-Seine, e di questo abbiain già fatto qualche cenno alla sua voce particolare.

Tutta la Bressa, a riserva della Montagna e del Cantone che chiamano Renermont, è un Territorio umido, e in qualche sito paludoso a motivo della gran quantità di ruscelli e di stagni che vi sono. Una tal situazione gli fa avere degli orti pascoli, e il bestiami che vi si alleva, forma la maggior parte del suo Commercio. Le bestie minute della Bressa Bassa si menano e si vendono alle fiere del Paese, e le grosse dell' Alta si esitano per la Città di Lione.

Due altri rami del suo Negozio sono i grani e la canapa. I grani consistono particolarmente in formento e in segala, che comperano i Mercatanti di Lione; la canapa si riserba per li magazzini Reali a Tolone e a Mariglia: qualche par-

A a te

te però se ne spaccia per far le corde necessarie per li battelli del sale. Il Negozio del pesce è anch'esso considerabilissimo, particolarmente nella Bressa Meridionale a motivo della quantità grande de' stagni che vi sono, e questo vien levato quasi tutto per Lione, dove vien condotto col mezzo della Senna.

Il Bugey alleva quantità di bestiame nelle sue Montagne, e questo consiste in quantità di cavalli, di vacche, e di altre simili, che vengono levate dai Mercatanti delle Provincie vicine; e i castrati fra gli altri servono per la Franca Contea: la canapa poi va per lo più in Linguadocca e nel Delfinato. Produce ancora questo Paese vini e biade, ma che bastano appena per nodrimento de' suoi Abitanti.

Il Negozio finalmente del Paese di Gex è pochissimo considerabile. Ciò non ostante non manca di prodotti utili, come biade, vini, legna, e carbone; ma poichè tutto questo Commercio non si può fare che con carri, riuscendone il trasporto difficile, non se ne fa un grand'esito al di fuori. I formaggi che vi si fanno molto stimati, si mandano a Ginevra, dove ne hanno un gran consumo; fanno ancora qualche Negozio di bestiame grosso, e minuto. Per finire di dare una giusta idea del Negozio della Generalità di Borgogna aggiungeremo, come abbiamo accennato di sopra, uno stato del Lanificio, e delle altre Manifatture che vi sono.

Manifatture della Generalità di Borgogna.

In generale si fanno un'anno per

l'altro nella Giurisdizione dell'Intendente delle Manifatture di Borgogna 12 in 13000 pezze di drappi, tutti di lana del Paese.

La raccolta di queste lane può ascendere a 3 in 400000 libbre di peso ogni anno, delle quali 260000 s'impiegano, e il rimanente si vende, o si adopera in Sciampagna.

Evvi il bisogno di Conciacuo per la Provincia; e i Cappellaj non lavorano che per la Contadinanza, mentre i Particolari se li fanno venir da Parigi.

Vi sono 32 fucine da ferro nella Provincia, e 8 Cartiere.

Dyon. Si fa in questa Capitale della Borgogna un gran Negozio di drapperia della Provincia, che vi si vende quasi tutta, e ve ne capita ancora in copia dalle altre Provincie, cosicchè di questa se ne marcheranno 9000 pezze, e 5 in 6000 delle altre.

La sola Fabbrica di drappi di lana, che sia fondata in Dyon, è quella delle fargie alte due terzi di Aila, delle quali se ne faranno 200 pezze; e vi sono impiegati 11 in 12 Fabbricatori, e due folli. Le fargie, i panni di lana del Paese riescono bene per la tintura e pel follo; e vicino alla Città vi è della terra da purgarle buonissima.

Nelle sue vicinanze si raccolgono alcuni ingredienti proprj alla Tintura; e il guado specialmente vi riuscirebbe assai bene, se non ne trascurassero la coltura.

Vi sono sette Capi Tintori più impiegati ancora per li drappi di fuori che per quelli di dentro: gli uni e gli altri si esitano nella Provincia, nella Franca Contea, e nella Lorena.

Tengono ogni anno a Dyon due fiere

fiere considerabilissime, nelle quali si spaccia la maggior parte di questi drappi. Vi sono due Manifatture erette nello spedale, l'una di calzerie, dove se ne fanno 3500 paia, e l'altra di merletti all'uso di Avre.

In Marcy non si fanno che delle fargie pannate di due terzi di Alla di larghezza, che riescono buonissime.

Più di 50 Fabbrikatori vi lavorano, e tre Folloni vi sono per dar loro l'apparecchio. Questo luogo è tanto più atto a ciò, quanto le acque vi sono buonissime, e la terra propria per purgarle. Il prodotto di questa Fabbrica monta a 203000 pezze all'anno.

Due Fabbriche vi sono a Vitaux, una di panni, e l'altra di tele. I primi passano per panni di Semur, e sono buonissimi, ed hanno un'Alla di altezza: se ne faranno 100 pezze all'anno, che si portano al follo di Semur, e vi sono tre Fabbrikatori. Le tele poi sono di stoppa di tre quarti di Alla di larghezza, che si vendono grezze ai Mercatanti di Troia, che le fanno imbianchire, e poi le vendono. Vi si raccolgono 8 in 9 migliaia di lana buonissima, che viene poi negoziata da alcuni Mercatanti del Luogo.

In Semur vi sono due Fabbriche di drappi di lana, l'una di panni alti un'Alla, e l'altra di droghetti grossi, che non servono che per vestiti di gente ordinaria, particolarmente de' Contadini: vi si fanno 7 in 800 pezze di panni, e 125 solamente di droghetti.

Per queste Fabbriche vi saranno circa 25 Fabbrikatori per far tessere i drappi, e due molini per dar lo-

ro l'apparecchio, e purgarle; e la terra non è cattiva.

Sette Mercatanti fanno il Negozio della drapperia, che vi viene visitata e bollata due volte, l'una all'uscir dal telaio dai Capi Fabbrikatori, e l'altra prima della vendita che fanno i Mercatanti, dal Guardiano del Corpo loro.

Avvegnachè questa Fabbrica sia molto considerabile, potrebbe esserlo ancora di più, specialmente perchè vi si raccolgono delle lane assai buone e in gran quantità.

In Saulieu si fanno dei panni di un'Alla di altezza meschiati di lana del paese, ch'è buonissima, e di quella di Sciampagna, ch'è grossa.

Vi si fanno ancora dei droghetti filo e lana di mezz'Alla e mezzo quarto, e delle tele di tre quarti, e tre e mezzo di altezza, e di 40 in 45 di lunghezza.

In Montbart vi si fanno de' panni un pò grossi di lana del paese di un'Alla di altezza, e se ne faranno 120 e 250 pezze all'anno, una parte di cui si spaccia a Semur. Vi si fanno ancora dei droghetti di mezz'Alla, e vi sono 11 Fabbrikatori e due folli.

La Fabbrica di panni di Rouvray con 5 Fabbrikatori fa intorno a 120, 130 pezze di panno alla maniera di Semur, che tengono un'Alla di larghezza, fabbricate di lane del paese, che sono buonissime.

Di Avallon e di Auxerre abbiám già detto qualche cosa alle sue voci particolari.

Le fargie che si fabbricano a Seignelai, sono quelle all'uso di Londra, nè in tutto il Regno di Francia c'è luogo, dove imitino meglio le vere Londrine; veggasi l'articolo

lo delle fargie, dove si vedrà la fondazione di queste Fabbriche in Francia, e la preferenza che quelle di Seignelay hanno sempre conservata sopra le altre. Col trattato che il Roussseau avea fatto cogli Appaltatori Generali, che sulla fine del passato secolo si erano incaricati di questa manifattura, si doveano fare 900 pezze di queste fargie all'anno, ma dopo è avvenuta della mutazione.

Le lane che vi adoperano, sono dell'Auxese, che sono buonissime, ma però bisogna ben lavarle e purgarle prima di porle in opera. Oltre quello che si consuma di tali lane nelle manifatture di Seignelay, i Mercatanti di Troia e di Rems ne ricavano ancora 15 in 20000 libbre all'anno.

Nuiz non fa che 40 pezze di panni di altezza di un' Alla, e 60 in 80 pezze di droghetti. Vi sono tre Fabbricatori ed un follo. Per quello spetta alle Fabbriche di Beaune e di Arnay-le-Duc veggasi a queste voci particolari.

Scialon non tiene manifatture particolari; non ostante vi si marchiano ogni anno fino a 1200 pezze di drappi, che vi si portano da tutte le Province, onde vi si fa un Negozio molto considerabile di drapperia, specialmente di Linguadocca, che si vende alle due fiere che vi si tengono ogni anno, l'una a S. Giovanni, e l'altra nella prima Settimana di Quaresima: quella di S. Giovanni è la più considerabile.

Tournus è un luogo in cui si estimano molti panni, particolarmente di Lione, ma non v'è Lanificio. I Mercatanti che ne fan Negozio, vi tengono un Capo per visitarli e marchiarli, mentre la più parte vi vanno senza esser bollati.

Nemmeno in Verdun vi è alcuna Fabbrica di drapperia; con tutto ciò è una delle Città di questa Generalità, dove se ne fa uno de' maggiori Negozi, esitandovisi ogni anno più di 4000 pezze alla fiera che vi fanno ai 28 di Ottobre.

Le drapperie che vi si vendono, sono la maggior parte di Linguadocca, e i Mercatanti forastieri vi fanno tutto il Negozio, non essendovi per ordinario a Verdun che un solo Mercatante di lana.

In Louvans non si fanno che delle tiritene di mezz'Alla di larghezza, in cui non c'entrano che lane del paese, che sono ben grosse. Vi sono 16 Fabbricatori, che ne faranno ogni anno fin 900 pezze, ed un fol follo per dar loro il purgo e l'apparecchio.

Le Fabbriche di Clugny consistono in tiritene e in droghetti del paese, dei quali se ne faranno 200 pezze all'anno. Cinque soli sono i Fabbricatori, ma vi sono molti buoni Mercatanti, che vi negoziano in drapperie forastiere, che la maggior parte traggono da Lione; e siccome capitano a Clugny senza essere bollate, così tengono fra di essi un Guardiano per visitarle e marchiarle.

Le Fabbriche di Macon sono poco considerabili, e appena vi si fanno 30 in 40 pezze di droghetti tutti di lana del paese, che riesce ben grossa. Il suo Commercio maggiore consiste in drapperie forastiere, che i Mercatanti fanno venir da Lione senza alcun marchio, nè si sono assoggettati alle Regolazioni in tal proposito che nel 1691. Quindi è che per l'elezione scelgono anch'essi dal loro Corpo un Capo Giurato, che le visiti a le bolli.

Due

Due soli Fabbricatori si ritrovano in questa Città.

Bourg-en-Bresse fabbrica due sorte di droghetti, gli uni chiamati *sardys* di tutta lana, e gli altri detti *salanches* di filo e lana. Non vi adoperano che lane del paese, che sono molto buone, e sei Fabbricatori ne faranno intorno a 120 pezze, e due folli vi sono per l'apparecchio che sogliono dare a questa sorta di drappi di lana.

Molti Mercatanti vi vendono delle drapperie forastiere, che per lo più fanno venir da Lione. Riusci ancora più malagevole di quello sia stato a Macon il soggettarli alla visita e al bollo, ma nei principj del corrente secolo hanno ubbidito.

Tre Fabbricatori vi sono in Montluet di droghetti *sardys*, ma in poca quantità. I drappi non vi si marchiano, ma vengono visitati e bollati dove si esitano.

Otto Fabbricatorie due folli mantengono la Fabbrica di Pont-le-Vaux dei panni che vi si fanno di una mezz' Alla di larghezza, proprj solo per Contadini, e li chiamano *mezz' panni* o *mezzette*; e siccome non adoperano che lana del paese, la quale non è distinta, così questi drappi riescono ben grossi, e ne faranno 4 in 500 pezze all'anno. Vi fanno ancora dei droghetti, ma in poca quantità.

A Sciaralòe non si fanno panni, ma se ne vendono de' forastieri, che si fan venir da Lione, e quivi vengono visitati e marchiati dal Guardiano dei Mercatanti da panni.

Mont-Saint Vincent è un luogo comodissimo per una Manifattura, raccogliendovisi quantità di lana eccellente, essendovi l'acque buone per la Tintura e pel follo, e la ter-

Dizion. Univer. Tom. II.

ra attissima a purgarli. Simili vantaggi aveano cominciata una Fabbrica di panni nel 1698, ma o fosse mal sostenuta, o per altre ragioni, non ebbe il successo che se ne poteva sperare.

Bellegard non tiene alcuna Fabbrica, bensì molti Mercatanti vi vendono ogni sorta di drapperia delle Provincie e Fabbriche vicine.

Di Auxonna e di Autun ne abbiamo già fatto cenno quanto basta alle proprie voci.

Di Chastillon-sur-Seine basterà il sapere, che i suoi Fabbricatori sono al numero di 25, ma non fanno che fargie pannate e spinate di un' Alla di larghezza, facendone più di 1000 pezze all'anno; oltre il Negozio delle quali se ne fa ancora uno considerabile di ogni qualità di drapperia forastiera dai Mercatanti che vi soggiomano.

A loigny fanno di panni di un' Alla di altezza, e dei droghetti di mezza, ma poca cosa, facendosi in tutto 50 o 60 pezze all'anno di lana del paese ben grossa, e tre Fabbricatori e altrettanti folli lavorano per queste due Fabbriche.

Sens. Quivi si lavorano panni di un' Alla, e droghetti di filo e lana, e se ne faranno 100 pezze per mano di undici Fabbricatori e un follo. Per altro i suoi Mercatanti da panni fanno un buon Negozio di drapperia forastiera, particolarmente nella fiera, che hanno nel principio di Quaresima.

Villeneuve-l' Archeveque e Bigny sono due luoghi dove si fanno dei panni di un' Alla di altezza, che per la maggior parte vengono comperati dai Mercatanti di Troia. Villeneuve ne fa 100 pezze, e Bigny 110 o 120. Se ne faceano di simili

Aa iij

an-

anche ad Ancy-le-Franc, ma al presente altro non vi si fanno che sargie spinate buonissime, che si vendono ai Mercatanti di Troia. I Fabbricatori delle due prime Città sono pari, non oltrepassando il numero di 10.

In Chateau-Renard si fanno 5 o 600 pezze di panno di altezza di un'Alia, che vendonsi ai Mercatanti di Troia, che le rivendono poi per farne degli abiti da Soldati. Vi sono impiegati 32 Fabbricatori e 4 Folloni.

La quantità dei panni che si fabbricano in Toussi, anch'essa è simile, e se ne fanno intorno a 100 pezze da 12 Fabbricatori, che hanno due folli per l'apparecchio. Vi si fa anche qualche pezza di droghetto, ma tutto di lana del paese.

BORIQUEN. Isola dell' America Settentrionale, benchè il Baudrand per isbaglio la dica Meridionale, di otto in 10 leghe di circonferenza ai 17 gradi e 10 minuti di latitudine Settentrionale. Tiene montagne e pianura, e per conseguenza fonti e ruscelli. Gli Inglese vi si fermarono per molti anni, e vi aveano già fatte molte abitazioni; ma gli Spagnuoli conoscendo il pregiudizio, che loro recar poteva una simile vicinanza, fecero un'armamento, li sorpresero, e tagliarono a pezzi gli uomini, conducendo seco le donne e i figliuoli, che furono disposti in Porto Ricco, e S. Domingo, dove si ritrovano ancora al presente. Per altro quest' Isola è diserta, ma vi si veggono gran quantità di aranci e di cedri, e l' Isola da alcuni vien detta de' *granchi* per la moltitudine che se ne trova di ogni specie. Vi sono eziandio in quantità certe frutta, che gli Inglese chiama-

no pera pungenti, che bisogna raccoglierle con gran destrezza per pelarle senza riempierle le dita delle loro spine, che sono quasi impetibili. Un tal frutto è molto rinfrescante, e si avvicina alla figura di un fico: la pelle è verde e grossa, e tutta irsuta di minute spine, e sotto di essa si ritrova un'altro involto bianco più sottile e più molle, che racchiude una sostanza di un rosso vivissimo tutto seminato di piccoli granelli come i fichi. Un tal frutto è di un gusto aggradevole inzuccherato, con un poco di acido che rallegra, e che pare, che netti lo stomaco; e mangiandolo tinge l'orina in color sanguigno senza cagionar male alcuno. Si veggono ancora in quest' Isola molti colombi, pernici, parrochetti, tordi, ortolani, ed uccelli da acqua con altri animali, e in varj luoghi delle canne di zucchero; ed è mal fatto che un Paese così aggradevole e così fecondo sia in abbandono. Il luogo per altro è sano, le acque buone, gli alberi belli senza punto di mulco, le frutta grosse e ben nodrite, e la selvaggina grassa e di buonissimo gusto.

BORNEO. Non si conosce molto l'interno di quest' Isola, che sola è così grande quanto l'ava e Sumatra insieme, e una parte delle sue Costiere è la più nota: la barbarie e l'infedeltà di quest' Isolani hanno sempre disgustati gli Europei a segno che non vi si sono stabiliti, e non ne continuarono il Commercio.

Gli Ollandesi vi approdarono per la prima volta nel 1609, e vi tennero qualche Fattoria a Borneo, a Sambas, e a Succadana; ma oltre che non poterono ottenere l'esclusione delle altre Nazioni per lo Negozio

gozio, che sollecitarono lungo tempo, vi sperimentarono così spesso la ferocia di questi barbari, che cercavano ogni giorno nuovi pretesti di saccheggiare i loro magazzini, ammazzandone i Commessi, che finalmente lo abbandonarono, e lasciarono ai Mercatanti di quest'Isola sanguinaria la cura di andar egli stessi a Batavia a portarvi le proprie mercanzie per avere qualche Negozio.

Consiste questo principalmente in diamanti, in oro, in perle, in belzuar, in legno di Brasile o Sapan, in cera, in pepe, ed altre gomme medicinali.

Il Savary vi aggiugne l'incenso e il mallice; ma secondo le notizie del Signor Garcin ha preso sbaglio, mentre quello non è certamente il paese dove nascano, nè ve ne sono in quelle parti; bensì si può aggiugnere in vece la camfora, che rielce buona, il bengiul, il sangue di drago, il legno di aquila, quello di aloè o calembacco, e le canne. Fra i metalli vi si ritrova del ferro, del rame, e dello stagno.

L'oro si ritrova a Pahang, a Sei, a Calantan, a Scribas, a Catrà, e a Melanuga, e molto ve n'è in polvere raccolto nella sabbia de' fiumi.

Sambas e Succadana sono i luoghi dove si portano a vendere i diamanti, la cui miniera è più entro terra, e se ne ritrovano molti dai 4 caratti fino ai 24, e qualche volta fino ai trenta e quaranta. Il più però che ritrar se ne possa in un anno può ascendere a' 600 caratti. Il Negozio de' diamanti si fa solamente coll'oro; le altre mercanzie e l'oro stesso si concambiano con tele di cotone, stoffe, e parte di quelle mercanzie, delle quali si parlerà alla

voce Sumatra. I Cinesi che facevano il maggior traffico di Borneo prima che gli Europei vi arrivassero, lo continuano tuttavia, e veggonli ancora ogni anno molte delle loro barche a Banian, Massin nella parte Meridionale dell'Isola, negoziando ancora qualche volta a Manpava, Teia, Landa, e Sambas.

In fatti tutto quello che nasce a Sumàtra, quivi pure si ritrova, e forse ancora in grado migliore. L'oro è molto più abbondevole in quest'Isola che non si crede, poichè se ne sono veduti dei grovili pezzi di purissimo, ritrovati dai Naturali nei torrenti, come fan quelli di Sumatra. La infingardaggine però, non meno che la castiveria fa, che quest'Isolani vivano in gran povertà in una terra che farebbe la più ricca del Mondo e per le miniere e per la bontà del terreno, che produce tutto ciò che ha dato la natura alle Indie. Le spezierie vi verrebbero a meraviglia, mentre vi sono de' luoghi dove nascono i garofani e la noce moscata di tutta perfezione. Gli Ollandesi ritrovano il proprio conto nella pigrizia di questi popoli. Queste due Isole contigue una all'altra si ritrovano ugualmente attraversate nel mezzo di esse dalla linea Equinoziale.

BORON. Una delle Colonie Ollandesi dell'America Meridionale situate nella Terraferma. v. *Surinam* dove si parla di tutte.

BORRA. Pelo di molti animali come tori, buoi, vacche, vitelli, bufali, cavalli, cervi ed altri, che si stacca col mezzo della calce, o pure che si rade con un coltello da esse pelli allorchè si acconciano. Serve questa Borra per riempire selle, basti, sedie, tamburini, canapè ec.

A Parigi i Mercatanti di ferro, che sono del Corpo della Merceria, fanno quasi tutto il Negozio di questa Borra, quantunque sia permesso il farlo anche agli Speciali. La comperano allo 'ngrosso dagli Apparecchiatori de' cuoj, e la rivendono al minuto agli Artigiani che ne hanno bisogno.

Borra di lana è quella che i Lanaj traggono dai panni, retine ed altri drappi di lana quando li apparecchiavano, e serve specialmente per basti dei muli.

Borra de' Tondatori, quella che cavano da' panni e drappi di lana i Tondatori di essi, ma ch'è la meno stimata di tutte le altre sorte per essere cortissima. Quella ch'è di più bel colore e la meglio condizionata, si adopera a fare delle tappezzerie e lavori di disegno diverso, seminandola col mezzo di uno staccio sopra le tele apparecchiate e dipinte con diversi colori a olio. Da quella di colore di scarlatta e di fuoco facendola bollire con alcune droghe se ne cava un bel rosso, che si adopera ordinariamente per colorire il crine, con cui si fanno i pennacchi per li cavalli da carrozza, e l'avorio, o pur osso che adoperano nelle tabacchiere, pomoli di canna d'India, paternostri e corone, ed altri simili lavori minuti. Si coloriscono ancora dei fiori artefatti, co' quali si fanno i mazzetti per le Chiese, e molte donne ancora se ne servono qualche volta in vece di rossetto di Spagna. Lo scarco di tali Borre di qualsivoglia colore si sieno si adopera per riempire dei coscinetti, che si pongono sopra le comodità, che vendono quei che fanno vasi di stagno.

Borra di lana si dice ancora a quella che cade sotto il graticcio quando si batte. v. *Lana*.

Borra di seta è quella che chiamasi ancora *fioretto*, *bavella* e corrottamente *filefello*, ed è quella imperfetta che cavasi col cardo, o col pettine dopo di aver tratta la seta fina dai bozzoli. Questa si fila come la seta buona, ed entra in molte sorte di stoffe, e si adopera eziandio in far calzette, guanti, fascie, aghetti, nastri, cordoncini ed altri lavori simili.

La Borra in Francia paga differentemente la gabella di Entrata e di Uscita secondo la sua natura e qualità.

La Borra o *Capitone* di seta paga di Entrata due lire e mezzo al cento di peso, e 5 di Uscita.

Quella di ogni sorta 10 soldi al 100 per l'Ingresso, e 18 per l'Uscita.

Quella di lana 20 soldi per l'Ingresso.

Quella rossa e quella da far letti e coscini 13 soldi per l'Entrata, e 2 lire e mezzo per l'Uscita.

In Venezia 2000 libbre di Borra di peso grosso formano un Collo.

Borra di Marsiglia. Nome che si dà ad una certa stoffa di amoer coll'ordimento di tutta seta, e la trama di fioretto. Porta il nome di Marsiglia perchè colà è stata prima fabbricata. Al presente in Francia ne fabbricano in molti luoghi, specialmente a Montpellier, a Nimes, a Lione, in Avignone, ed anche a Parigi, e in Italia in molti luoghi. Sogliono essere di tre altezze, di una mezz' Alla giusta, di mezz' Alla meno un sedicesimo, e di un quarto e mezzo, ovvero tre ottavi.

La fabbrica di questi drappi è
venu-

venuta veramente dal Levante, e quelle di Marsiglia e di altre Città della Francia altro non sono che una imitazione. Ivi dopo che si è introdotta una tale Manifattura, tutti gli altri drappi di questa qualità forastieri vi sono stati proibiti.

La tariffa della Dogana di Lione distingue la Borra in Borra di cervo da Bastieri, da Beccaio, di capra, di seta scardassata, di seta filata, di seta Vicentina, di Lucca, di Genova, e di altri luoghi, che vengono poi a ridursi sotto i Capi sopraccegnati.

Borra. Appresso i Tintori chiamasi il pelo di capra più corto apparecchiato colla robbia, nella quale lo fanno bollire più volte. Quando è ben preparata s'infonde nelle tine, dove si tinge in maniera che non si ritrova più altro; il che faffi col mezzo di alcuni acidi che vi si mescolano, come ceneri gravelate, orina ec. Questa Borra o pelo così apparecchiato vien posto nel numero delle droghe coloranti, onde adoperandolo in tingere in rosso, lo chiamano *rosso di Borra*, ed è uno dei sette rossi buoni ammessi dai Tintori, e questa voce semplicemente di Borra prendesi tal volta assolutamente per un color rosso.

BORRACE. E' un sal minerale, che serve a sciogliere, saldare e legar l'oro, e gli altri metalli. Ha questo il colore e la trasparenza del sal gemma, e un gusto falso ed acre. Gli Antichi lo conobbero sotto il nome di *Crisocola*. Plinio nel lib. 33. cap. 5. della sua *Storia naturale* ne parla molto, ma ciò che dice intieramente non si confà con quello che poscia l'esperienza ci dimostrarà.

Questo Autore lo divide in Borrace naturale, ed in artificiale. Il naturale, com'egli dice, è un'umore feccioso, che cola nelle minere dell'oro, dell'argento, del rame, e dello stesso piombo, il quale indurito dal freddo del Verno prende una consistenza quasi simile alla pietra pomice.

Quanto poi all'artificiale vuole egli che si possa avere facendo calar dell'acqua nelle vene di una miniera per tutto il corso del Verno, seguitando fino al mese di Giugno, dopo di che si dee lasciar seccare la miniera suddetta per due mesi, in capo de' quali si troverà bello e fatto. Onde a suo parere il Borrace altro non è che un'umor escrementiccio della miniera putrefatto e corrotto.

Checchè ne sia, i Moderni conoscono solamente due sorte di Borrace, cioè il grasso, e l'artificiale; il naturale che si chiama *rosso* e *grasso*, e l'artificiale ch'è lo stesso purificato e raffinato.

Il naturale, come abbiain detto sul principio, è un sal minerale, che si estrae dalle viscere della terra in molti luoghi della Persia ed altrove. Molte volte se ne ritrova eziandio nel fondo di un torrente, che cola dalle montagne di Purbeth situate nelle terre di Radziaribron, che terminano ai confini della Tartaria Bianca.

Allorchè cavasi dalla terra questo minerale si espone all'aria, dove acquista una crassie rossiccia nella sua superficie, che gli serve di nodrimento, impedisce che non si calcini, e fa che il sale che in se contiene, non sia troppo penetrato dall'aria, la qual potrebbe ancora umettarlo. Quanto poi ai colori che tiene, sono diversi, come il bigio,

ver-

verdiccio ec. i quali provengono dalle molte e varie impressioni dell'aria, che più o meno calda ha fatte sul sale, avendolo più o meno aperto.

Il Borrace quando è perfetto, i Mercatanti Periani lo inviano per lo più in Amadabat Città dell'Impero del Gran Mogol, daddove i Francesi, Ingleſi, Ollandefi, e molti altri ancora di diuerſe Nazioni ſe lo vanno a prendere, portandolo poſcia in Europa.

Si vede ancora un'altra ſpezie di Borrace naturale più ſecco, il color del quale è grigio, e molto ſimile al vitriolo d'Inghilterra, che ſia ſtato lungo tempo eſpoſto all'aria; quanto poi alla ſua natura è ſimile al ſopraccennato, ma tiene il ſolo diuio della ſiccità per eſſer, come abbiamo detto, eſpoſto all'aria, la qual gli conſuma quella roſſa craſſie, di cui è riſolto. Quelli che vogliono far compreda di queſta ſorta di Borrace, debbono guardar bene che non ſia ſtato falſificato, e riempito di pietruzze, o d'altro.

I Veneziani furono i primi ad inventar la maniera di far il Borrace artificiale, e a ritrovar l'arte di purificare e raffinare il naturale.

Lo purificano queſti come ſi fa degli altri ſali, cioè col ſcioglierlo nell'acqua filtrando la diſſoluzione, e laſciando che ſi criſtalizzi come zucchero candito ſopra funicelle di bambagia, e come il verde rame ſopra il legno.

Penſarono alcuni dopo di averlo raffinato di ridurlo in pietruzze della forma di un ferro da aghetti, ma perchè riſciva troppo verdaſtro, gli Ollandefi, che anch'eſſi ſi affaticarono nella purificazione di queſto Borrace, lo fecero in pezzi più groſ-

ſi, la qual coſa lo fece riſcire più bello, e gli dà un'eſito più facile, la qual ultima ſpezie è quella che ſi vende dai Droghieri e Speziati di Parigi.

Il Borrace raffinato ſia di Venezia o di Olanda per eſſer di buona qualità dee eſſer chiaro, traſparente e di un guſto preſſochè inſipido. Dovrà ſceglieſi in bei pezzi bianchi, netti, criſtallini, traſparenti, duri, ſecchi, e che facilmente ſi poſſano conſervare ſenza umettarſi; biſogna ancora eſſer attenti che non vi ſia meſcolato qualche poco di allume d'Inghilterra, la qual coſa è alſai difficile da riconoſcerſi; nulla oſtante quello ch'è falſificato viene ad eſſere alſai più peſante e più oſcuro di quel naturale. Ma però chi voleſſe appieno conoſcere la ſurberia con cui lo falſificano, baſta ſapere, che l'allume non ſerve punto per far fondere i metalli, e quando vien poſto ſulle bragie ardenti non iſbuffa, e non ſi diſiolve in ſumo tanto come il Borrace.

Vuole Agricola, che vi ſia del nitro foſſile come la pietra, di cui in Venezia ſe ne forma Borrace. In ciò dice bene, ed un tal nitro altro non è che il Borrace di Perſia. Ma quello che aggiugne, ſecondo il Furetiere, che il Borrace in Venezia ſi faccia coll'orina de' giovani che bevono vino, battendola ben bene con un peſtone in un mortaio di bronzo ſino alla conſiſtenza di unguento, a cui aggiungano della ruggine di rame, e qualche volta del nitro; non ſolamente non è vero, ma non è che un luogo corrotto del capo di Plinio qui ſopraccitato, dove non vien parlato del vino che danno a bere ai giovani, l'orina de' quali pretende il ſuddetto Agricola

cola adoperarsi per comporre il Borrace.

Col mezzo della purificazione si è separata dal Borrace una materia vitrolica, che gli dava molta acredine, perciò il raffinato è più dolce del naturale, e dee essergli preferito nella Medicina. Egli è incisivo, penetrante, proprio ad isgombrare le glandule del mesenterio, a sciogliere i scirri del fegato e della milza, ed è atto ancora a provocare i mestruj alle femmine. La dose è da quattro grani fino a' venti. Viene adoperato ancora esteriormente per consumar l'escrescenze della carne. Entra eziandio nella composizione dell'unguento citrino, e si adopera in alcuni belletti.

Da molte sperienze chimiche fatte sul Borrace si è ritrovato, che non fermenta nè cogli alcali, che sono sali falsi, nè cogli acidi. Volendone distillare in una storta, se gli dee fare un fuoco graduato, e si ricaverà una flemma come l'acqua comune senza sapore nè odore; volendo sforzare questa materia con un fuoco violento come nella distillazione dell'allume, non si ricaverà cosa alcuna, ma si cristallizzerà nel fondo del vaso aguisa di un bellissimo vetro; impierciochè questo sale, come abbiain detto di sopra, facilmente si vetrifica, e così riesce più duro, più bello, e più risplendente di quello è nel suo stato naturale. Si ricava da questo, che probabilmente facilita la vetrificazione dell'antimonio calcinato quando te ne mescoli qualche poco.

Il vetro di Borrace fa sulla lingua una impressione assai acre, e volendolo sciogliere nell'acqua, bisogna lasciarlo infuso per molti giorni.

Mettendo a calcinare in un crociuolo sul fuoco del Borrace raffinato, dissipata la prima flemma, la materia si gonfia come succede dell'allume quando si calcina, ma con questa differenza, che laddove l'allume per agitato che sia dal fuoco resta sempre gonfio e rarefatto, il Borrace per lo contrario dopo esser restato gonfio qualche tempo dal bollire che avea, spogliatosi di tutta la sua flemma, si riunisce in tutte le sue parti, e cade in infusione nel fondo del crociuolo. Aumentandogli poscia il fuoco, e continuando per molto tempo, la materia a poco a poco intieramente si dissipa. Questa dissipazione si fa più presto, quando si voglia fare la calcinazione al Sole per mezzo dello specchio ustorio.

Noi aggiugneremo qui ancora l'osservazione di un Soggetto verfatissimo circa la maniera di servirsi del Borrace, ed è questa. Dice, che si fa calcinare diverse volte prima d'impiegarlo nella saldatura, affine di fargli uscir fuori tutte quelle parti umide che in se contiene, e impedir con ciò il bollimento, che fa cessar il lavoro, cosa che danneggia, quando trattasi di pezzi di vaglia. Si calcina il Borrace a fuoco lento, e quando non s'innalza più, si pesta mediocrementemente; poscia si rimette a calcinare un'altra volta, e si torna a pestare per impiegarlo ne' suoi bisogni.

Da tali sperienze dunque e da infinite altre, che furon fatte da molti accreditati Autori, si comprende, che questo è un sale minerale, e un composto naturale di sale falso, di sale orinoso o armonicale, e di un poco di materia assai grassa.

Crisocolia si chiama ancora dalla voce

voce Greca χρυσός *Aurum*, e dalla latina *colla*, come se si dicesse *colla dell'oro*, perchè gli Orefici servono del Borrace per eccitare lo scioglimento dell'oro in calcina, o in polvere, e per rimetterlo in corpo col mezzo del fuoco.

La voce *Borax* nasce dal Greco Βοή *clamor*, e πῖον, che vuol dir *fiuto*, come se si dicesse *io esco con strepito*, perchè si pretende, che il Borrace nasca per ordinario, come sopra abbiain detto, presso a' torrenti fra montagne, dove l'acqua fa molto strepito discendendo.

Negozio di Borrace in Amsterdam.

Il Borrace raffinato si vende in Amsterdam a L 3 : 5 della nostra moneta alla libbra. Si tarizzano i cassoni, e si dibatte un per 100 pel buon peso, ed altrettanto quando si compera a pronti contanti.

Il Borrace crasso paga in Francia per l'Entrata L 4 : di quella moneta ogni 100 libbre di peso. Quello raffinato poi a ragione di L 7 : 10 secondo la tariffa del 1664.

In Venezia si chiama comunemente col nome di *Boraso*, e libbre 100 sottili formano un Collo tanto per l'Entrata quanto per l'Uscita, comperandosi per 6 lire in circa alla libbra.

Borrace chiamasi ancora una sorta di *belzuar del rospo*, vale a dire una certa pietruzza, che trovasi nella testa di questo animale, alla quale vengono attribuite varie virtù mirabili. Qualche Naturalista vuole esser questa effettivamente un'osso della testa del rospo, che si pietrifica. Se ne veggono però alcune appresso qualche Droghiere curioso; ma i più sinceri dicono non saper cosa alcuna di questa pietra,

nè della sua pretesa forza contra i veleni ed infezioni dell'aria. Ve ne sono ancora di quelli che pensano, che la pietra, a cui vien dato il nome di *Chelonite*, si ritrovi nella testa del rospo marino, e nondi quello terrestre, la qual *Chelonite* vien posta nel rango delle pietre preziose. v. *Chelonite*.

BORRICA. Ordigno fatto di tavole, che adoperano in Francia i Copritori di tetti, che si servono della pietra lavagna: attaccano questa macchinetta a dei legni, e vi mettono sopra la pietra.

BORSA. Sacchettino che si apre e serra con cordone o fusta, e serve per mettervi danaio ed altre cose, che non si vuol che si perdano. Se ne fanno di velluto, di pelle, di cuoio, di tessute, di drappo d'oro e di argento, di seta, e di maglia. Se ne fanno di schiette, di bordate d'oro, e di argento, di agucchiate, ed a telaio; in somma in tante maniere per figura e materia diverse, ch'è troppo difficile il dirle tutte. Dalla parola di Borsa ha preso il nome la Compagnia dei Borsoj di Parigi. v. *Borsojo*.

Le Borse in Francia pagano i dritti di Entrata e di Uscita diversamente secondo la loro qualità e le varie tariffe.

Per quello di Uscita giusta la tariffa 1664 le ricamate e guarnite d'oro e d'argento fino pagano lire una e mezzo di quella moneta per ogni libbra di peso.

Le ricamate di seta 18 soldi.

E tutte le altre senza oro, argento, e seta 3 lire per ogni 100 libbre di peso, quando non fossero di passaggio per paesi forastieri, nel qual caso pagano due lire sole; e quelle ricamate d'oro e di argento

15 soldi

15 soldi alla libbra, e 8 quelle di seta conforme al Decreto 3 Luglio 1692.

Per l'Uscita poi giusta l'accennata tariffa 1664 le ricamate d'oro e di argento fino pagano 2 lire per ogni libbra.

Le ricamate con seta 15 soldi.

E giusta l'Editto 3 Luglio 1692 quelle di pelle, e lana senza oro, argento, o seta 10 lire per ogni 100 di peso come merceria.

BORSA. Chiamansi Borsa de' Mercatanti o sia Borsa Comune, o pure Borsa, e Convenzione de' Mercatanti quelle Giuridizioni stabilite in Francia in molte Città di Negozio per giudicare in prima istanza i litigi e differenze che insorgono fra i Mercatanti, Negozianti e Cambisti in materia di Commercio mercantile, biglietti e lettere di Cambio, andandone poscia l'appellazione al Parlamento.

Questa è una spezie di Giuridizione Consolare simile a quella di Parigi; onde quelli che compongono queste Giuridizioni chiamate Borse, vengono detti Priori e Consoli.

La Borsa de' Mercatanti di Tolosa fu eretta da Enrico II nel 1549 a norma dei Giudici Conservatori dei privilegi delle fiere di Lione.

L'Editto di questa fondazione confermato poscia con Patenti dello stesso Re dei 21 Maggio 1551 permette ai Mercatanti di questa Città di eleggere e far ogni anno un Priore e due Consoli fra di essi, che decidano in prima istanza di tutti i litigi e differenze, che per ragione di mercanzie, Cambj, sicurtà, conti ed altre cose simili venissero mosse fra i Mercatanti e Negozianti in Tolosa coll'appellazione

alla Corte del Parlamento della suddetta Città immediatamente: per giudizio delle quali cause essi Priori e Consoli potranno chiamare que' Personaggi che conosceran convenirsi, permettendo loro eziandio di comperare o fabbricarsi un luogo per esercitare la loro Giuridizione e farvi le adunanze della suddetta Borsa Comune.

Le suddette Patenti oltre il confermare l'Editto regolano e spiegano minutamente in dieci articoli la competenza della Borsa Comune, sopra cui erano insorti grandi contrasti fra questa Giuridizione e gli Uffiziali delle Giuridizioni ordinarie.

La maggior parte di questi articoli sono uniformi alla Regolazione dei Giudici Consoli di Parigi e dei Conservatori di Lione, a riserva del decimo, con cui viene conceduta al Priore e Consoli di Tolosa l'intera ispezione sopra le mercanzie che raccolgonsi nella Linguadocca e Lauragais, e che ivi si apparecchiavano, com'è fra le altre il guado, con facoltà di nominare dei Commessi ed Inspettori per farle vedere ed esaminare, e sulla sua relazione stabilire ciò che sarà ragionevole secondo la spezie della contravvenzione, o mala qualità, e apprestamento delle suddette derrate e mercanzie.

I Mercatanti, che il Priore e Consoli scielgono per intervenire ai giudizi della Borsa, chiamansi Giudici Configlieri *de la retenue*, e sono al numero di 60, e ne parleremo in altro luogo. v. *Giudici de la retenue*.

Avendo per qualche corso di tempo la erezione del Priore e Consoli e de' Configlieri, non meno che

le

le precedenze disputate fra tutti questi Uffiziali della Borsa cagionati dei contrasti, i quali nè un Decreto del Parlamento 27 Luglio 1697, nè unodei Consiglio di Stato 26 Giugno 1700: aveano potuto sopire, fu finalmente fatta nel 1701 una Regolazione generale per deliberazione del Corpo della suddetta Borsa, che venne dopo esattamente osservata. E' ridotta questa in 47 capi, ch'entrano in ogni particolarità non solamente delle elezioni e diritto di precedenza, ma eziandio delle funzioni del Cancelliere e del Sindaco, della maniera di procedere in simili giudizi, dei protesti delle lettere di Cambio, e di molte altre materie di Negozio; la osservazione de' quali è senza dubbio ben atta a farlo fiorire in quella Capitale della Linguadocca, e in tutto il rimanente della Provincia.

La Borsa di Roano, ovvero come si dice altrimenti la Convenzione di Roano, è di qualche anno più moderna di quella di Tolosa, non essendo che dell'anno 1566 sotto il Regno di Carlo IX, per altro ella è quasi simile.

La più nuova di tutte queste Borse Consolari è quella di Montpellier eretta da Lodovico XIV nel 1691 per li Mercatanti di questa Città, la cui Giurisdizione si estende nelle Diocesi di Montpellier, Nismes, Uzes, Divierj, Ul, Menda, Lodeva, Agde, Beziers, Narbona, e Saint-Pons.

Questa Borsa, come quella di Tolosa consta di un Priore, di due Giudici Consoli, di un Sindaco, e di un certo novero di Cittadini, e Mercatanti annualmente nominati dal Priore e Consoli per assistere

unitamente con essi ai giudizi che debbono fare.

A Bourdeaux i Consoli vengono detti Giudici Consoli della Borsa Comune de' Mercatanti. v. *Consoli* e *Consolato*.

Borsa si chiama ancora quella Piazza pubblica fondata in molte Città di Negozio dell' Europa, ove si adunano e si ritrovano a certi dati giorni della Settimana i Mercatanti, Negozianti, Cambisti, Sensali, Commissionarj, Interpreti di lingua, ed altre persone che hanno mano nel Commercio per trattare ogni sorta di affari spettanti al Negozio di lettere e biglietti di Cambio, rischio marittimo, sicurtà, noleggi, ed altri negozj mercantili tanto di Terra quanto di Mare. In altri luoghi chiamasi questo sito, in cui si adunano, con altro nome particolare, come a Lione dicesi *Piazza di Cambio*, nelle Città Anseatiche *Collegio de' Mercatanti*, in Venezia *Banco dal giro* per esservi ivi il Banco, o pure *Rialto* per la situazione del luogo in cui si radunano.

Pretendono, che l'origine della parola *Borsa*, che si dà in molti luoghi al sito dove si adunano i Mercatanti, come abbiain detto, venga dalla Città di Bruges in Flandra, dove simili adunanze si tenevano nel Palazzo delle Borse, così detto da un Signore dell'antica e nobile famiglia *des Bourges*, che l'avea fatto fabbricare, e ne avea posta sulla facciata la sua arma con tre Borse.

Le Città principali della Francia, nelle quali si dà il nome ad un tal luogo di Borsa sono; Roano, Nantes e Tolosa; e in altri Paesi sono Londra, Bruges, Anversa,

fa, Amsterdam, Rotterdam ed altri.

Queste adunanze sono tenute con tanta esattezza, e i Negozianti sono tenuti a ritrovarvisi così assolutamente, che se alcuno mancasse, quello farebbe sospettare fallimento, ond'è che vi vanno anche in que' giorni, che non hanno negozj particolari da fare per conservarsi in credito.

Dicono, che gl'Inglese sieno così prevenuti di questa parola Borsa, che avendo la Regina Elisabetta voluto con un'Editto cangiar il nome della Borsa di Londra in quello di Cambio Reale, i Mercatanti non potettero mai accomodarvisi, ed hanno sempre voluto conservar il nome di Borsa alla loro Piazza di Negozio: ciò non ostante però oggidì vien detta comunemente *Royal Exchange*. Quella di Amsterdam viene riguardata da tutti i Negozianti come la più considerabile di tutte; e quella di Anversa era altresì importantissima prima che il Porto di questa Città fosse reso quasi impraticabile dagli Ollandesi, che attrassero tutto il Commercio presso di se, particolarmente in Amsterdam.

Nel tempo degli antichi Romani vi erano nelle Città più mercantili dell'Impero dei luoghi destinati per le adunanze dei Mercatanti.

Quello che fu fabbricato a Roma l'anno 259 della sua fondazione, 492 anni prima della nascita di Gesù Cristo, sotto il Consolato di Appio Claudio e di Publio Servilio, fu nominato il *Collegio de' Mercatanti*, e vi resta ancora qualche vestigio, che i Romani del tempo presente chiamano la *Loggia*, ed è quello che diceasi la Piazza di S. Giorgio.

Questi due nomi di Collegio e di Loggia, l'uno antico, l'altro moderno sono stati dopo per così dire divisi tra i Francesi e Tedeschi, essendosi questi appropriato il nome di Collegio, di cui, come abbiamo già detto, si servono tutte le Città Anseatiche per dinotare la Borsa; ed alcuni di quelli, fra gli altri quei di Lione e di Marsiglia, han dato alla Piazza o Casa dei loro Negozianti il nome di Loggia di Cambio, o di Loggia dei Mercatanti.

Borsa della Città di Parigi.

Fin dall'anno 1724 il luogo dell'Assemblea, dove i Mercatanti, Banchieri, Negozianti, ed Agenti di Cambio della Città di Parigi si ritrovavano per trattare dei loro affari di Commercio, è stato chiamato la Piazza di Cambio; e questo luogo era situato nella gran Corte del Palazzo al di sotto della Galleria Delfina.

L'incomoda situazione di questa Piazza, la sua oscurità, la sua piccola estensione, e particolarmente l'imbarazzo delle carrozze, che occupavano tutto il luogo, avendo disgustati tutti i Mercatanti, erano passati più di 25 anni dacchè lo avevano interamente abbandonato, quando si pensò di procurar loro una nuova Piazza, che per la sua aria, per la sua vasta estensione, e per la comodità de' suoi portici, e per tutti gli altri vantaggi, con cui volevano unirla, potesse invogliarli di tener ivi le loro adunanze di Commercio, e farvi le differenti negoziazioni delle lettere di Cambio, delle carte Commercevoli, delle mercanzie ed altri effetti, che fanno fiorire il Negozio di quella Capitale del Regno.

Egli

Egli è vero, che alcuni anni avanti, cioè nel 1720 si avea pensato di stabilire una spezie di Piazza nel giardino del Palazzo di Soissons per lo Commercio delle Azioni della Compagnia delle Indie, affine di levarlo dalla strada Quinquempoix, ove il capriccio del popolo l'avea stabilito e sostenuto per lungo tempo malgrado le replicate proibizioni della Corte e degli Uffiziali di *Police*; ma sendo allora le Azioni andate in discredito, fu così ferrata la nuova Piazza senza che vi fosse fatto alcun negozio. Puossi vedere ciò che dicevi all'articolo della *Police*.

Le cose erano in questo stato quando il Re si fece render conto della maniera con cui facevansi a Parigi i negozj delle lettere di Cambio, biglietti a vista, ovvero ad ordine, ed altre carte Commercevoli, e delle mercanzie, e degli effetti, e pensò che fosse non solamente vantaggioso al Commercio, ma necessarissimo ancora per mantenervi la buona fede e la sicurezza convenevole lo stabilire nella Città di Parigi una Piazza, ove i Negozianti potessero convenir insieme ogni giorno a certa ora per trattarvi degli affari del Commercio tanto dell'esterno, che dell'interno del Regno, ed ove i Negozi di tutte le lettere di Cambio di Piazza in Piazza, e su i paesi stranieri, i biglietti a vista, ovvero a ordine, ed altri effetti Commercevoli, come ancora delle mercanzie ed effetti, potessero esser fatti ad esclusione di tutti gli altri luoghi fra persone conosciute, o col mezzo di persone incaricate a questo effetto da S. M.

Per l'esecuzione di un progetto così vantaggioso si cominciò a pen-

fare alla scelta del luogo ove si dovesse stabilir questa Piazza, e si credeva, che il Palazzo di Nevers, che fa parte del Palazzo Mazarino di ragione della Compagnia delle Indie, e dove ella tiene le sue adunanze, fosse di tutti tanto più convenevole, quanto è uno dei più bei siti della Città, dove mettono capo da ogni parte le strade più spaziose e più belle, particolarmente la strada Viviena, ove determinarono di fare l'ingresso principale.

Questa scelta fu appena stabilita, che si videro alzarli intorno alla principal corte di questo Palazzo dei magnifici portici di pietra viva, e stabilirvi dei Banchi comodi; questi acciocchè i Mercatanti ed Agenti di Banco potessero formare le scritture dei loro negozj, e quelli perchè al coperto dalle ingiurie dei tempi essi potessero convenire dei loro trattati, e dei loro mercati.

Questa Piazza è un gran quadrato lungo, che per la sua estensione, per la magnificenza sua, e per le sue comodità non la cede punto alla Borsa di Amsterdam, che viene stimata una delle più belle di Europa.

Finite le fabbriche con una spesa Reale, ed essendo disposto il tutto per ricevervi i Mercatanti, ordinò S. M. con un Decreto del suo Consiglio dei 24 Settembre 1724 lo stabilimento di una Borsa nella Città di Parigi per trattarvi degli affari di Commercio tanto dell'interno, che dell'esterno del Regno.

Questo Decreto che fu in forma di Regolamento tanto per lo buon ordine che dee osservarsi nella nuova Borsa, che per le funzioni degli Agenti di Cambio per Commissione, che S. M. vi ha stabiliti, è composto

posto di 41 articolo, i sedici primi dei quali riguardano il sopradde-
tto buon ordine, e gli altri 25 unica-
mente gli Agenti.

Essendo quelli degli Agenti stati registrati in altro luogo, noi non esporremo qui se non quelli che riguardano il buon ordine.

I. Sarà tosto stabilita nella Città di Parigi una Piazza chiamata la Borsa, di cui l'ingresso principale sarà la strada Viviena, e l'apertura di essa sarà intimata, e fatta dal Luogotenente *de Police*, che S. M. ha commesso e commette per aver giurisdizione sopra la direzione di essa, e i cui giudizj saranno provvisoriamente eseguiti, non ostante qualunque opposizione od appella-
zione.

II. La Borsa sarà aperta ogni giorno, tolti nei giorni di Domenica e le Feste, due ore prima del Mezzogiorno fino ad un'ora dopo; dopo la qual ora sarà l'ingresso chiuso a quelli che si presenteranno di qualunque età e condizione essi potessero essere.

III. Sarà posta alla Porta della Borsa una Guardia comandata da un Caporale, e composta del numero degli Arcieri, che il Signor Luogotenente Generale giudicherà a proposito per ostare ai disordini.

IV. L'ingresso della Borsa verrà permesso ai Negozianti, Mercatanti, Banchieri, Finanzieri, Agenti di Banco e di Commercio, Cittadini, ed altre persone conosciute ed abitanti nella Città di Parigi, come ancora ai Forastieri ed agli Stranieri, purchè questi sieno conosciuti da un Negoziante, Mercatante, od Agente di Cambio e di Commercio abitanti in Parigi.

V. Per impedire che non s' in-
Dizion. Univ. Tom. II.

troducano nella Borsa altre persone che quelle che avranno dritto di entrarvi, vuole S. M. che venga distribuito dal suo Luogotenente Generale suddetto, o da qualche altro da lui a tal effetto destinato un segno ad ognuno di quelli che saranno nel caso accennato nell'antecedente articolo, e sulla richiesta ch' essi ne faranno; i quali segni dovranno essere presentati all'entrar della Borsa senza essere obbligati di lasciarli, da quello a cui nome questi saranno stati rilasciati e non altrimenti; e se taluno dei suddetti segni sarà presentato da un'altro, sarà questo arrestato, non meno che quello che ne sarà il portatore.

VI. Coloro che porteranno i detti segni, avendoli perduti, ne daranno avviso a quello che sarà stato prescelto per questa distribuzione dal Signor Luogotenente Generale, e gliene saranno consegnati dei nuovi; e riguardo a quelli che lasciasse-
ro di voler far uso di quelli che saranno stati loro distribuiti, saranno tenuti di riportarli a chi sarà preposto a ciò; e nell'uno e nell'altro caso ne sarà fatta menzione sul registro della distribuzione dei detti segni.

VII. Non potranno esser distribuiti i segni suddetti ai Forastieri e Stranieri per poter entrar alla Borsa, se non sulla sicurezza di un Negoziante, Mercatante, Banchiere, o Agente di Cambio e di Commercio abitante in Parigi.

VIII. Se altri particolari trovasse-
ro mezzo di entrar alla Borsa senza aver presentato un segno a loro nome, vuole S. M. ch'eglieno sieno tratti e mandati fuori la prima volta con espresso divieto di più presentarsi, ed in caso che in ciò ri-

tornassero a mancare, sieno puniti colla prigione e con mille lire di pena, che dovranno ridondare a beneficio dello Spedale generale, da pagarsi prima di esser liberati.

IX. Se un particolare si serve del nome che sta scritto sul biglietto ch'egli porterà per entrare alla Borsa, e che egli vi venga arrestato per aver contravvenuto ad alcuno degli articoli del presente Regolamento, ordina S. M. che ove egli vi avrà prova di prestanza del detto biglietto, colui che lo avrà prestato, sarà condannato a 1500 lire di pena pagabili per corpo, e da doverli applicare allo Spedale generale, senza che questa pena possa essere rimessa o moderata, ed egli non potrà entrar nella Borsa, ove il suo nome starà scritto.

X. Se mai il Caporale, o le Guardie alla porta della Borsa vi faranno entrar alcuno senza il segno, faranno degradati dal loro impiego, e faranno in oltre le Guardie condannate ad un mese di prigione.

XI. Le femmine non potranno entrar alla Borsa per qual siasi pretesto o cagione.

XII. Tutti i negozj di lettere di Cambio, biglietti a vista, ovvero ad ordine, mercanzie e carte Commercevoli, ed altri effetti si faranno alla Borsa nella maniera che qui appresso diremo. Proibisce la M. S. a tutti i particolari di qualunque età e condizione esser si vogliano di fare alcuna radunanza, e di tener alcun Banco per trattar dei loro negozj sia in case de' Cittadini, palazzi e camere da Caffettieri, Limonieri, e Bettolieri, e da qualunque altro, in pena di prigione e di 6000 lire contra i contravvenienti, pagabili prima di po-

ter essere liberati, e applicabili la metà al Denunciatore, e l'altra metà allo Spedale generale; ed i Proprietarij in caso ch'egli occupassero le loro case, e i principali Locandieri, non meno che quelli che avranno contezza dell'uso che se ne farà in contravvenzione al presente articolo, faranno tenuti a dichiararlo al Commissario del Quartiere, e di farne istanza, in mancanza di che essi faranno condannati in pari pena di 6000 lire applicabili come sopra.

XIII. Proibisce espressissimamente S. M. ogni unione nelle strade intorno alla Borsa, e in tutte le altre strade della Città e Sobborgi di Parigi per farvi alcune negoziazioni, e sotto qualunque cagione o pretesto che esser si voglia; ingiungendo in oltre al Signor Luogotenente Generale di far arrestare i contravvenienti, e di farli prigionieri.

XIV. Non intende S. M. di comprendere in queste proibizioni portate nei due precedenti articoli i trattati e negoziazioni per mercanzie solamente, che oltre la Borsa potranno continuar a farsi nelle fiere, Alle o Mercati a ciò destinati, e senza che nemmeno vi possa esser fatto alcun negozio di altri effetti.

XV. Affine di stabilire l'ordine e la tranquillità alla Borsa, e che ciascuno vi possa trattar de' suoi affari senza esser interrotto, S. M. proibisce di annunciarvi il prezzo di alcun effetto a voce alta, e di fare alcun segno, o altro maneggio per far alzare od abbassare il prezzo in pena ai contravvenienti di esser privi di entrare sempre alla Borsa, e condannati in corpo a 6000 lire

lire di pena applicabili metà al Denunciatore, e l'altra metà allo Spedale generale.

XVI. Se alla Borsa nasceranno dei contrasti fra i particolari, seguitati da minaccie e violenze, tosto quello che avrà alzata la mano per battere, sarà trattenuto sul fatto, e fatto prigioniero per essere giudicato secondo le Ordinazioni; e per assicurarli dei colpevoli si suonerà una campana al primo avviso che ne verrà dato, e le porte saranno subito chiuse senza che alcuno possa pretendere che debbano esser aperte, in pena contra quelli che per violenza, o altrimenti volessero far aprire le dette porte, di essere trattati come complici della turbolenza.

Borsa di Amsterdam.

La Borsa di Amsterdam dove si fa la maggior parte del Negozio di una Città così celebre per quello ch'ella mantiene in tutte le parti del Mondo, è una gran fabbrica di pietra viva di 230 piedi di lunghezza, e 130 di larghezza, d'intorno a cui gira un Colonnato, sopra cui vedesi una Galleria di 20 piedi di larghezza. Le colonne sono al numero di 46, tutte numerate per distinguere i siti, ove stanno i Mercatanti, e andar a ritrovarli quelle persone che hanno a trattare con essi.

In questa Borsa possono ragunarsi comodamente 4500 persone in circa, evi si trovano ogni giorno tutti i Negozianti, che hanno qualche affare, come pure i Sensali che sono incaricati di qualche trattato. Ella sta aperta tutti i giorni, ne quali è permesso di aprirla dopo Mezzogiorno fino ad un'ora e mez-

zo od anche due dopo pubblicandosi l'aprimiento col suono di una campana. Mezz'ora dopo il Mezzogiorno si serrano le porte, potendosi nondimeno entrare fino ad un'ora dopo, pagando però un certo dritto, che riceve un Commesso a ciò destinato.

Ogni Mercatante e ogni sorta di negozio ha il suo sito particolare nella Borsa; cosa senza la quale riuscirebbe affatto impossibile, che i Mercatanti potessero ritrovarsi insieme, tanta è la folla che vi concorre ogni giorno, a riserva del Sabato, perchè gli Ebrei non vi vengono in tal giorno.

Credeasi, che in Amsterdam vi fossero da intorno mille Sensali tanto di quelli che si chiamano Sensali giurati, quanto degli altri che si affaticano senza commisione del Borgomastro, e pochi sono degli uni e degli altri che manchino di trovarsi alla Borsa. v. *Agenti di Cambio.*

Avvi ancora un'altra Borsa in Amsterdam, che si appella la Borsa o Mercato dei grani. Si tiene questa tutti i Lunedì, Mercoledì, e Venerdì per due ore fino al Mezzogiorno.

Questa ultima è una gran fabbrica di legno sostenuta da quantità di colonne pure di legno, ove si trovano tutti i Mercatanti di grani tanto della Città, quanto fuori di essa. Ogni Mercatante ha il suo Fattore, che ha incombenza di portarvi tutte le mostre dei grani, ch'essi vogliono vendere. Queste mostre stanno in certi sacchetti, che ne possono contenere una o due libbre in circa.

Siccome il prezzo dei grani si regola tanto sul piede loro, quanto

Bb ij sulla

sulla sua buona o cattiva qualità, vi sono al di dietro della Borsa molte piccole bilancie, colle quali pesano tre o quattro pugni dei grani che si prezzolano, conoscendone il peso dal sacco o dal last.

Borsa dicefi ancora di quelli che hanno del Contante in gran copia, e che lo fanno valer sulla Piazza in Contanti di lettere o di biglietti di Cambio.

Così si dice: *Questo uomo, questo Mercatante è uno delle migliori Borse della Città. Questo Agente di Cambio maneggia i migliori affari, e conosce le migliori Borse.*

Allorchè il tempo è infelice, e che il danaio è raro sulla Piazza e fra i Negozianti, dicefi che le *Borse sono ferrate.*

Quando un Arbitro od un Compositore amichevole condanna alcuno a dar qualche cosa alla sua parte contraria più di quello che gli potrebbe rigorosamente aver debito di dare, per istabilire la pace e la concordia fra essi, dicefi, *ch'egli ha tagliata la Borsa a quello ch'egli ha condannato.*

Borsa comune. E' questa propriamente una società, che si fa fra due o più persone della medesima professione o Negozio per dividere in ugual porzione i profitti, e tollerar ugualmente le perdite che potessero aver fatte nel loro traffico.

I Mercatanti e Negozianti che sono in società, fanno ordinariamente Borsa comune, onde dicefi qualche volta, *tener la Borsa*, o in altra maniera *tener la cassa*, parlando di quello ch'è tenuto di far la ricevuta, o spesa degli Associati per fatti di Negozio, mercanzia o Banco.

Borsa comune. Sotto questa voce

intendesi pure ciò che proviene dai dritti di ricevimento sia del Garzonato, sia della Maestranza nei Corpi de' Mercatanti, e Comunità delle Arti e Mestieri; cosa che compone un fondo, che non può venir impiegato, che per li bisogni ed affari comuni. I Mastri, i Guardiani e i Capi giurati sono quelli ordinariamente, che ricevono questi danari comuni, de' quali sono tenuti a render conto nel finimento della carica. Qualche volta non ostante sonovi dei Ricevitori particolari come nella Comunità dei Conciauoij, ove il Ricevitore vien eletto secondo l'ordine del registro. Questo è il primo grado per entrar in carica. Appresso di noi questa Borsa si chiama *Cassa*.

Borsa. Dicefi ancora del danaio, o della facoltà di alcuno. Aver la Borsa, maneggiar la Borsa, cioè a dire, esser padrone di far la spesa, metter mano alla Borsa, questo vuol dire spendere, impiegar del danaio, onde dicefi ancora: *far un Negozio senza aprir Borsa* quando si fa un baratto di mercanzia, un'aggiustamento uguale, e senza che sia obbligata di sborsar del danaio nè una parte nè l'altra.

Borsa. E' pure una maniera di contare, o se si vuole una specie di moneta di conto, ch'è molto in uso negli Stati del Gran Signore, particolarmente a Costantinopoli. La Borsa è composta di 500 Scudi.

Chiamasi Borsa perchè tutte le specie o di oro, o di argento ch'entrano nel tesoro del Serraglio stanno chiuse in sacchi o Borse di cuoio, e non passano giammai 500 Scudi.

La Borsa d'oro è di 15000 Zecchini, o di 30000 Scudi. Non si serve

serve punto di questo conto, che per li presenti, che il Gran Signore fuol far talvolta ai suoi favoriti, o alle sue più gradite Sultane. Così quando si dice semplicemente una Borsa, nel Levante, s'intende d'ordinario di 250 Zecchini, che fanno 500 Scudi.

BORSAIO. Quello che fa e vende borse.

I Mastrì della Comunità de' Borfaj in Parigi si distinguono in Borfaj, in Facitori di colletti, di scarfelle, di calzoni, di braghieri, tasche, sacchetti di panno d'oro e di argento, di bufalo, di marocchino, di cuoio nero e bianco, ed ogni altra sorta di drappi della Città, Sobborgi, Baliaggio, Prevostato, e Vicecontea di Parigi.

Questo titolo così esteso, che si legge alla testa dei loro Statuti, contiene una parte dei lavori, che loro è permesso di fare e vendere. Gli altri sono dei sacchetti di velluto, di cuoio, di tappeto, di fargia, sieno per porvi delle carte, sieno pegli uffizj, breviarij e libri di Chiesa ec. o per portarli in campagna gli arredi e il bisognevole per la notte, degli astucci a libro, e da pettine, dei fascj di scritture, delle buste da lettere, delle camisciuole e calzoni di camoscio, ed altre cose simili tutte di pelle, o pure che ne sono foderate.

Filippo di Valois è stato il primo a dar loro questi Statuti. Sono questi del 1342, confermati in seguito da Carlo VI nel 1414, da Luigi XII nel 1514, e da Carlo IX nel 1574.

I primi Statuti ebbero bisogno d'interpretazione, di riforma, e di aumentazione tanto per la disciplina, quanto per li lavori, che le mode

Dizion. Univ. Tom. II.

han cangiato, ed anche per lo stile troppo antico e poco intelligibile. Nel 1659 ne furon formati di nuovi, che contengono 49 articoli, che furono approvati e ratificati nella maniera stessa degli articoli delle prime Regolazioni, dove non fu fatta novità alcuna colle Lettere Patenti del Re Luigi XIV del mese di Dicembre dell'anno stesso.

I Mastrì e Guardiani della Merceria di Parigi, e i Capi Giurati dei Doratori sul cuoio, quelli dei Pellicciaj, finalmente i Facitori di coperte della stessa Città si opposero alla verificazione di queste Lettere, che non poterono verificarsi che nel mese di Aprile dell'anno 1664 col Decreto 8 Aprile dell'anno stesso, ma però colla riforma di qualche articolo, e di qualche qualità spiegata collo stesso Decreto. Finalmente la Dichiarazione del Re del mese di Luglio 1691 stabilendo l'unione e l'incorporazione alla Comunità dei Borfaj delle cariche dei Capi Giurati create in forma di Uffizj nel mese di Marzo antecedente, apporta ancora qualche cambiamento a questi Statuti del 1659 in quel che riguarda la disciplina, e per quello concerne i diritti di Garzonato, e di Maestranza, che furono considerabilmente aumentati.

La Comunità dei Borfaj di Parigi vien governata da tre Capi Giurati, il più vecchio de' quali esce in capo all'anno, ed un' altro gli sortentra in sua vece il dì 11 del mese di Agosto, in maniera che ogni Giurato dura due anni in carica.

Questi sono quelli che spediscono le Lettere di Garzonato e di Maestranza, e che danno la prova, ed eglino fanno una leggera speri-

enza dei figliuoli de' Mastrì, e sono

Bb iij

obbligati a far le visite ordinate dagli Statuti di tre mesi in tre mesi.

Il Garzone non è obbligato che per 4 anni intieri, ed ogni Maestro non può tenerne che un solo alla volta, ma se pure ne vuol prendere un'altro, bisogna però che aspettati che sieno passati tre anni e sei mesi del Garzonato del primo.

I Garzoni, passato che sia il tempo stabilito del suo Garzonato, debbono star altri tre anni in compagnia del Maestro servendo per Giovani di bottega.

Ognuno che aspira di esser arrolato in quest'Arte, quando sia figlio di Maestro, o che abbia sposato una figlia di qualche Maestro, può facilmente e con una piccola speranza esser ricevuto nell'arte suddetta.

I Garzoni forastieri per divenir Maestri debbono servir 5 anni in qualità di Giovani di bottega, i tre primi anni dei quali sono obbligati di star presso un solo stesso Padrone, e gli altri due in sua libertà, cioè da qual Maestro loro è più in grado.

Le prove dell'arte sono cinque. La prima di far una borsa rotonda con quadrelli di cuoio. 2. una borsa di velluto ricamata d'oro, e di argento colla frangia e bottoni simili. 3. una tasca di marocchino col ferro e colla fusta coi suoi correnti e bottoni di cuoio. 4. un'altra tasca pure di marocchino col ferro inarcato e istessamente colla fusta; finalmente un marocchino per uso degli uomini, vale a dire un coscino di marocchino, sopra cui gli uomini pongono le ginocchia.

Le vedove dei Maestri possono tener bottega e godono i privilegi dei loro defunti mariti, a riserva del Garzone, che non possono ob-

bligare, ma solamente continuare.

Finalmente non è permesso a questi Maestri di far i Negozianti, e di avanzarsi al di sopra de' Mercatanti, che di là da 20 leghe in distanza da Parigi.

I Santi Protettori di quest'Arte sono la Madonna della fontana, e S. Brice o Brieux.

BORSELLINO. Sacchetto di cuoio attaccato alla cintura de' calzoni fralla coperta e la fodera, in cui si tengono dei danaj, o pure l'orologio od altro di più riguardo.

I Borlaj di Parigi hanno avuto dei litigj con quelli delle pelli sopra la facoltà di fare Borsellini e scarfelle di pelle, e vi volle un Decreto del Parlamento per ordinare che questo lavoro fosse ad essi comune.

Bosco. Luogo pieno di alberi salvatici; e bosaglia chiamasi un bosco grande o più boschi insieme; e giacchè il profitto che si suol ricavare da' boschi, consiste tutto in legname, così a questa voce ne discorreremo quanto basta. v. *Legname*.

Bosso. Egli è un'arbofello sì nudo a tutti che non fa d'uopo il farne la descrizione. Diremo dunque, che oggidì se ne contano 9 spezie, e sono:

L'arboreo, che da alcuni vien conosciuto col solo nome di bosso.

Quello di foglia gialla variegata, detto anche aureo striato.

Il maggiore colle foglie auree nell'estremità.

Altro pure maggiore, di cui evvi anche il minore, detto ancora bosso aureo medio.

Quello dalle foglie lunghe coll'estremità terminanti in giallo, detto aureo minore.

Quello che tiene le foglie simili a quel-

a quelle del lauro Aleffandrino Americano.

Due Affricani, l'uno colle foglie rotonde ferrate, e l'altro colle foglie lunghe non ferrate.

E finalmente quello dalle foglie rotonde detto *Camebosso* minore.

Noi però senza dilatarsi sopra ognuna di queste varie spezie staremo alla sola distinzione, che può servire per gli usi, ne quali questo legno viene adoperato, riducendolo a due spezie, cioè al volgare o sia arboreo, e all'umile.

Il Bosso volgare cresce all' altezza di un' arborescello, il cui tronco è grosso alle volte come la coscia di un' uomo, di un legno duro, saldo, gialliccio, e facile da pulirsi.

Il Bosso umile viene così chiamato perchè non cresce che all' altezza di due o tre piedi, ma si dilata molto in lunghezza, e questo è quello che viene adoperato dai Giardinieri per disegno delle aiuole de' loro giardini. Questo Bosso ama i luoghi ombrosi e montani, e conserva sempre il verde carico nelle sue foglie tanto nel Verno, che nella State; contiene pure in se molto olio e tale essenziale. L' olio o spirito si estrae per mezzo di una storta, e puossi ratificare come quello di Guaiaco. I Droghieri di Parigi e di qualche altra Città di Francia fanno un buonissimo negozio di quest' olio, il quale è un rimedio valesissimo in diversi mali; ma però è facile a venir falsificato.

Il suo legno, allorch' è di una grossezza bastevole, tiene un buon elito, e viene adoperato dagli Artefici in molti usi, particolarmente per lavori di Scoltura, e per istrumenti da fiato, come sarebbe a dire flauti, aboè ec.

Quando poi è sottile, lo impiegano per far dei pettini, delle pale da maglio, de' cucchiaj, forchette, manichi da coltello, fattori da ragazzi, bolfoli, martelletti, astucci da curadenti, scatole, tabacchiere, giuochetti ed altro.

Le raschiature o segature del Bosso, quando sono ben fine, servono per polverino sulla carta scritta di fresco; ond' è che i Cartolaj e i Pettinaj ne vendono molto in Francia.

Il Bosso migliore e più grosso viene dalla Spagna e dalle Smirne. Quello che arriva a Roano vien portato dagli Olandesi nel ritorno che fanno dal Levante coi loro navigli. In Francia ne adoperano anche di quello di Sciampagna e di Borgogna, che riesce loro assai buono.

I pettini di Bosso che si lavorano a Parigi, sono quasi tutti di quello che si ritrova a Roano, e si vendono un tanto al cento in grossi, e minuti pacchetti di quattro piedi di lunghezza per ordinario.

La gran quantità che gli Olandesi ne portano a Roano, fa che ivi pure si lavorino dei pettini, che inviano a Parigi e in tutto il Regno, come pure ai paesi forestieri.

Il Bosso migliore che si adopera in Venezia nei lavori, viene da Costantinopoli e dal Mar Nero per esser più netto, più grosso e più giallo.

Il legno di Bosso sia in pezzi grossi, o in bastoncelli paga in Francia per l' Entrata 10 soldi di quella moneta ogni 100 libbre di peso, ed altrettanto per l' Uscita.

BOSSELA. Strumento di cui si servono i Piloti per puntare la Carta, e conoscere il giro del proprio vascello col mezzo di un' ago calamita.

Bb iiii , tato

tato, che ne forma il pezzo principale, senza di cui riuscirebbe inutile. Quest' ago si gira naturalmente verso il Polo, benchè per verità con molte variazioni e declinazioni, e dirige il Pilota facendogli conoscere verso qual parte dee continuare a indirizzar la sua corsa.

Questo ago animato dalla calamita è fatto per ordinario colla punta a freccia, e sta posto sopra un perno in maniera mobile. E' come incassato nella grossezza di un cartone tagliato in rotondo, sulla cui superficie esteriore divisa in più cerchi evvene di 360 gradi, ed altro in 32 parti, che contrasegnano il vario soffiar de' venti. La punta acuta di questo ferro è fregata da una calamita la più attiva che aver si possa, cosa che fassi con qualche precauzione, essendo come credesi assolutamente necessario, che sia tenuta nel fregarla alla parte di Settentrione. In tal positura dunque si passa dolcemente dall' angolo ottuso dell' ago fino all' acuto, che si vuol si giri a Tramontana, e dopo di averla levata si ritorna a passare nella maniera medesima dall' altro angolo ottuso allo stesso acuto, avendo sempre riguardo di non la far ritornare sopra la parte già fregata, e non la fermare all' estremità, allorchè vi è giunta. Chi volesse più distintamente veder la maniera con cui il ferro e l'acciaio si calamitano anche senza toccare la calamita, si possono leggere l' esperienze fatte dal Signor di Reaumur nella Storia e Memorie dell' Accademia Reale delle Scienze dell' anno 1723. Così pure puossi osservare in esse all' anno 1733 una memoria particolare del Signor Buache, che dà la costruzione di una nuova Bussola.

Nel mezzo del rotondo del cartone, ove sta impegnato l' ago, quella che chiamasi la rosetta della Bussola, è un piccolo cono di ottone un pò concavo, che serve a posarlo sopra un perno dello stesso metallo attaccato al fondo di una scatola di legno aperta di sopra, e coperta da un cristallo, attaverso di cui agevolmente veder si possono i movimenti dell' ago.

Finalmente questa prima scatola, ch' è propriamente la Bussola, sta riposta in un' altra più grande, dove vien sostenuta da molti cerchi di rame, che chiamansi *bilancieri*, i quali servono a tenerla sempre in equilibrio e sostenuta orizzontalmente. Abbiám dato qui solamente la pura descrizione della Bussola marina di sì grand' uso nel Navigio, specialmente ne' viaggi di lunga corsa; ed in fatti questo strumento farebbe di un' utilità di gran lunga maggiore di quello in fatti si è, se mostrasse sempre esattamente la Tramontana; ma è stato osservato colla speriienza, che se ne allontana più o meno in varj luoghi, cosa che vien chiamata *Declinazione*, la quale è soggetta a varie mutazioni anche nel medesimo luogo, mentre dopo alcuni anni non è più la stessa. La Storia delle osservazioni fatte su tal proposito in diversi luoghi e in diversi tempi riesce curiosa, e la troppa fretta di formare dei sistemi generali per conoscere le longitudini è stata trattenuta dalle particolari osservazioni, che non vi si accordavano punto, ma che totalmente distruggevano i sistemi già formati. Alla voce *Calamita* ne daremo una notizia bastevole.

Bossu'. Con questo termine nella Turena chiamano quella moneta di rame,

rame, che a Parigi dicono *Soldo bollato*. v. *Soldo*.

BOSTON, o come pronunziano gl'Ingleſi *Baſton*. Città d'Inghilterra nella Provincia di Lincoln ſul piccolo fiume di Vitam, che sbocca nell'Oceano Germanico. Con queſto nome pure chiamafi una Città dell' America Settentrionale nella Nuova Inghilterra con un buon porto ſulla Coſta vicina al Capo Anna, ed è una delle più importanti Città dell' America Ingleſe. La ſua ſituazione alla ſpiaggia del mare la rende attiſſima al Commercio, e il Porto viene conſiderato come uno de' migliori della Colonia Ingleſe. Partono da eſſo ogni anno 3 o 400 legni carichi di peſce, di buoi, e di lardi deſtinati per varj luoghi dell' Europa, o dell' America. Vi fanno mercato tutti i Giovedì dell' anno con due fiere, che durano tre giorni nei primi Mercoledì di Maggio e di Ottobre. Al preſente è la Capitale di tutto il Paefe; e la bellezza delle ſue ſtrade, la magnificenza delle fabbriche, la ricchezza e numero degli abitanti, e finalmente l'abbondanza di ogni ſorta di mercanzie, delle quali i ſuoi magazzini e botteghe ſono ſempre ripiene, mantengono la riputazione del gran Commercio, che l'ha arricchita, e che continua ſempre più con ſucceſſo.

BO TOLA. Diceſi propriamente quella buca, per cui ſi paſſa da un piano di caſa a un' altro, e che ſi cuopre poi con cateratte o ſimili.

BO TOLO. Spezie di cane piccolo e vile. Con queſto nome corrotto chiamafi in Venezia i ceſali ancor piccol.

BO TOM. Piccolo paefe dell' Aſia nella Tranſoxana, rinſerrato fra

montagne, le cui ſommità ſono ſempre coperte di nevi. Vi ſono molte Borgate e Villaggj, ma ciò che v'è di più rimarchevole al riferire dell' Erbellot nella ſua Biblioteca Orientale, ſi è una grotta, in cui ſ'innalza un vapore, che nel giorno ſembra fumo, e fuoco nella notte; e da queſto dicono che ſi formi il *Nuſcbada*, vale a dire il Sale Armonico, ad eſtrarre il quale ſe non ſi uſa una grandiffima precauzione e una ſomma diligenza, ſi riſchia la vita. Coloro che vanno a raccogliarlo, debbono eſſere veſtiti di groſſi panni, e uſcirne ben preſto, pretendendo che un tal vapore non ſia mortale ſe non quando è racchiuſo.

BO TRITE. Spezie di gemma di color nero, che raſſomiglia all' uva, quando comincia a mutarſi.

BO TTA. Spezie di animal venenoso, che naſce ne' maraſſi e ne' luoghi umidi, di forma ſimile al ranocchio, con queſta differenza, che ſi ſtraſcina camminando, laddove quello ſalta. La ſua orina e la bava che vomita ſull'erbe, ſono venenose, particolarmente ſe cadono ſu i funghi, de' quali queſto animale ſi moſtra ghiotto, e il ſuo ſangue lo dicono mortale, non meno che la polvere che ſe ne fa.

Molte operazioni vengono fatte con queſte Botte o roſpi preteſe giovevoli per molti mali. Alcuni per prepararlo dopo averlo forato da una parte all'altra lo fanno diſſeccare in un luogo aereo, e lo conſervano al biſogno, ed altri lo legano per un piede di dietro e lo laſciano pendente all' aria finchè non ſolamente ſia morto, ma eziandio affatto ſecco. In tal guiſa preparato tenuto nelle mani, o ſotto le aſcelle, dietro ad un' orecchia, o appoſto

peso al collo passa per uno specifico contra il sangue da naso, arrestando eziandio i mestruj troppo eccessivi applicato sull'umbilico. La sua polvere posta su i buboni venerei ne cava la malignità, e fa uscire l'acqua dagl'idropici applicata fullereni e presa in vino bianco colla dose di uno scrupolo fino a mezza dramma.

Il Vanhelmont raccomanda molto gli amuletti, che vuole, che si preparino colla polvere e la Botta disseccata, e le materie che vomita morendo sospesa per un piede in aria, come abbiàm detto, che si raccolgono in una tazza fatta di cera; assicurando che tali amuletti sieno particolari tanto per preservare, quanto per guarir dalla peste. Soggiugne in fine, che gli Autori attribuiscono tutte le virtù della Botta ad un'osso, o piuttosto ad una pietra, che si ritrovata volta nella testa di questi animali più grossi o più vecchi, detta da' Latini *Busonires*, la quale è incavata da ambe le parti, di color oscuro, tal volta nero, e qualche volta bianco, ora verde, ed ora variegata. La bianca però è la migliore, e polverizzata e presa internamente passa per un'ottimo rimedio contra i veleni, pretendendo, che preservi solamente col solo portarla addosso; e che stropicciandone dolcemente la carne della persona, dissipi le gonfiezze cagionate da bestie velenose, e n'estraggia il veleno.

L'Abate di Valemont dà una maniera particolare di avere questa pietra dal rospo ancor vivo, della qual cosa noi però non ne abbiàm fatto l'esperienza, e fassi nella maniera seguente. Sopra quattro legnetti posti in quadro si lega la Botta vi-

va per li quattro piedi in maniera che resti in aria sospesa nel mezzo, indicon una bacchetta alquanto lunga per guardarsi dalla orina, che lancia l'animale, si percuote la schiena di esso senza punto arrestarsi, finchè irritato l'animale comincia a tramandar la sua bava velenosa, dopo la quale vomita la pietra; anzi per maggiormente affrettarlo e irritarlo vieppiù vuole l'Autore medesimo, che vi si ponga sotto un panno rosso. Avvertisce in oltre una particolarità ben curiosa ed è, che bisogna star attenti a raccogliere la pietra tostochè l'ha vomitata, perchè se troppo si tardasse a ciò fare, l'animale l'attrarebbe a se stesso con una somma facilità senza poterla più o almeno difficilmente riavere.

I Chimici traggono dalla Botta un sal volatile di virtù mirabile contra l'idropisia, e la dose si è da uno scrupolo a due quando si prenda internamente; applicato poi esternamente sull'umbilico move l'orina. Il veleno però di questi animali è più da temersi ne' paesi caldi, di quello sia ne' temperati; laddove se alcuno viene toccato dalla sua orina o bava, dee incontanente lavare il sito con acqua vite, tranguginando qualche presa di sal volatile tratto da questi animali, o pure in mancanza, di corno di cervo per impedire la coagulazione del sangue, ovvero per iscioglierlo se avesse cominciato a coagularsi.

BOTTAGLIE. Sorta di stivali o stivaletti, che sono calzari di cuoio per difender le gambe per l'ordinario dall'acqua o dal fango.

BOTTAI. Artista che fa, cerchia e vende botti, cosa che comprende ogni sorta di vassellame di legno cerchia-

chiato proprio per contener liquori o mercanzie, specialmente tine, botti, tinozzi, caratelli, secchie, barili, baruole, vasi da misurar liquori ec. A questi in Parigi spetta lo scaricare su i porti della Città i vini che vi giungono per acqua, il trarli dalle barche, e il porli nelle cantine dei Cittadini e Mercatanti di Villa.

Compongono colà una Comunità numerosa, i Mastri di cui s'intitolano *Bottaj Scaricatori di vino della Città e Sobborgbi di Parigi*. I loro statuti sono antichi, e furonli dati sotto il Regno di Carlo VII; anzi che in essi sembra, che molti anni prima fossero uniti in Corpo, e conseguentemente avessero avute delle regole.

Quelli di Carlo VII contengono 14 articoli; Carlo VIII ve ne aggiunse altri cinque; e Francesco I colle sue Patenti del 1527 registrate al Castelletto solamente ai 16 Novembre 1538 confermò ugualmente i vecchi e i nuovi.

L'articolo 98 dell' Ordinazione di Orleans concernente la riforma, correzione, e accrescimento degli Statuti di tutte le Comunità erette in Corpo cominciavano ad eseguirsi nel Regno, quando i Mastri Bottaj fecero formar i loro in 21 capo, tratti in parte dagli antichi, e in parte composti di nuovi, che vennero approvati e confermati dalle Patenti di Carlo IX l'anno 1566.

Ma non essendo questi ancora paruti bastevoli ai Mastri della Comunità per assicurar il proprio stato e regola, ne formarono altri cinque nel 1576 per aggiungerli ai 21 dati loro 10 anni prima. Ma essendo stata mandata la loro supplica agli Uffiziali del Castelletto per intendere

il suo parere, due soli ne accordarono dei cinque che ne chiedevano, per li quali non meno che per li 21 Enrico III diede loro le Patenti dei 3 Settembre 1576, delle quali ottennero il registro nel Parlamento ai 6 di Maggio dell'anno seguente.

Enrico IV nel mese di Ottobre 1599, Lodovico XIII nel Gennaio 1637, e Lodovico XIV nel Settembre 1651 diedero loro altresì delle Lettere di Confermazione, le quali tutte oltre al Parlamento e al Castelletto furono eziandio registrate al Palazzo della Città, dove gli antichi Statuti e Regolazioni del Corpo de' Bottaj avean cominciato a registrarsi nel mese di Dicembre 1599, perchè i suddetti Bottaj come scaricatori di vino nei porti doveano dare il giuramento in mano del Prevosto de' Mercatanti, come Uffiziali della Città e soggetti a' suoi ordini.

Con questi 23 articoli dunque di Regolazione viene presentemente questa Comunità governata: imperocchè sebbene sia avvenuto qualche cangiamento per la unione e incorporazione di molti carichi di nuova creazione, ch'essa Comunità ha dovuto chiedere e ha ottenuti pagando diverse Finanze, come quello di Guardiani in titolo di Uffizio nel 1691, di Uditori de' conti nel 1694, di Scrivani nel 1704 ed altri simili creati per l' Arti e Mestieri fino alla pace di Uirec, tutti questi cangiamenti però appartengono poco alla disciplina, ma solamente all' accrescimento di certi diritti su i ricevimenti, Garzonati, visite ec., che non debbono durare, che fino al rimborso delle somme prestate dalla Comunità.

Si

Si possono distinguere due sorte di Mastri fra i Bottaj di Parigi : gli uni che fabbricano botti e cercano ogni vaso, e calano i vini nella cantine de' Cittadini, de' Mercatanti da vino e degli Oslì, e gli altri che lavorano solamente sui porti per iscaricare quelli che vi arrivano nelle barche.

I primi vengono ricevuti dal Procuratore del Re del Castelletto, nelle mani di cui danno il giuramento, e gli altri oltre di ciò giurano eziandio in mano del Prevosto de' Mercatanti, da cui pure ricevono una specie di pruova, non venendo ricevuti se non dopo di aver dato saggio in presenza del Procurator Reale della Città di saper bene scaricare e maneggiare una botte di vino grande o piccola, vale a dire di trarla dal battello e rotolarla sul porto. Nel resto non c'è alcuna differenza fra i Bottaj e Scaricatori di vino, e piuttosto hanno tutti ugualmente queste due qualità, e possono lavorare indifferentemente nella Città o su i porti. v. *Scaricatori da vino.*

A forza di lunghi contrasti, e sovente ancora per via di fatto, e in conseguenza di molte sentenze del Parlamento e del Palazzo della Città, i Bottaj si conservano le funzioni di Scaricatori di vini, sidri ed altre bevande e liquori in tutti i porti della Città di Parigi, che loro venivano contrastate dai facchini e manuali stabiliti sui medesimi porti per lo scarico delle legna ed altre mercanzie.

I principali di questi Decreti sono quelli dei 18 Dicembre 1636, 23 Febbraio 1646, e 29 Aprile 1649, i quali non meno che la sentenza della Città dei 29 Ottobre di

questo ultimo anno sono stati confermati, e ordinatane l'esecuzione tanto colle Patenti di Lodovico XIV del mese di Settembre 1651 di sopra mentovate, quanto col Decreto del loro registro al Parlamento dei 16 Dicembre seguente, dove sono specificatamente nominati, non meno che nella sentenza della Città dei 4 Marzo 1652, che ordina che le suddette Lettere vengano registrate nella Cancelleria del suddetto Palazzo della Città.

Quattro Giurati, due de' quali si mutano ogni anno per elezione, hanno cura del buon ordine della Comunità, fanno le visite, registrano i brevetti, danno la pruova, e ricevono i Mastri, per attendere alle quali cose finchè durano nella carica, sono dispensati dalla guardia e dalle fazioni ordinarie.

Il Garzonato è di 5 anni intieri e consecutivi, dopo de' quali aspirando alla Maestranza, è tenuto a fare la sua pruova giusta la sua qualità o privilegio.

Nessuno può essere scaricatore di vino in Parigi, che non sia Mastro Bottajo, e che non abbia fatta la sperienza, che in ciò si ricerca.

Nessun Giovane può imprendere lavori di Bottajo in casa de' Cittadini, nè questi farlo lavorare, quando non fosse per porre nella loro cantina del vino delle proprie rendite, e di consenso di uno de' Mastri, essendo vietato ad ogni Cittadino il far fare ordigno alcuno da vino per rivenderlo.

Persona alcuna di qualsivoglia stato e condizione ella sia non può noleggiare mastelli da far bagno o bucato, se non i Mastri della professione.

I Giovani non possono abbandonare

nare i loro Padroni, nè un'altro Mastro può prenderli e servirsene se prima non han terminato il loro tempo appresso il primo; e se fossero forastieri e non di Parigi, non possono lavorare, se prima non pagano il dritto della Scuola o Confraternita, e prestato il solito giuramento. E' vietato ai Mastri il fare, o accomodare alcun vaso da vino, che non sia della misura comandata dalle Ordinazioni secondo la grandezza di esso.

I Bottaj e Scaricatori di vino, i loro Garzoni e Giovani conducendo, scaricando e lavorando vini non sono tenuti, a mostrare alcun attestato di pagamento dei dritti, purchè lavorino di giorno e non di notte, o a ore indebite, salvo però ai Commessi e Appaltatori di certificarsi allo 'ncontro di quelli, di ragione dei quali sono i vini.

E' permesso ai suddetti Bottaj di vuotare e spacciare o nella cantina o allo 'ngrosso tutti i vini che possono venir loro dati dai Cittadini o Mercatanti per pagamento delle loro derrate e mercanzie; ovvero per le loro fatiche e salario, oltre i vini delle loro rendite, pagandone però le gabelle Reali per l'importare di essi.

Oltre questi articoli di disciplina molti altri di essi Statuti spettano alla qualità de' vinchi, cerchj e doghe, che i Mercatanti di fuori debbono portar in Parigi, e che i Bottaj possono e debbono impiegare nei loro lavori.

I vinchi servono colà a' Bottaj per unire i due capi de' cerchj, co' quali si legano i vasi da vino, ed altri lavori della professione.

Ve ne sono di due sorte, di rotondi, e di fessi. Questi ultimi ven-

gono adoperati dai Bottaj, e i primi non servono che ai Fabbricatori di ceste. Gli uni e gli altri da qualunque paese vengano portati, debbono aver almeno 4 piedi di lunghezza, ed ogni pacchetto o mazzo di vinco fesso dee averne 400 pezzi, e 100 il rotondo senza essere fracidi, o tarlatti, il di dentro de' quali sia tanto bello quanto di fuori, in pena di confiscazione e di gastigo, con divieto ai Bottaj di non servirsi di vinchi che non sieno buoni e mercantili.

Il vinco migliore vien portato a Parigi da Orleans e dalla Sciampagna tutto spaccato in tre parti, ed ogni mazzo ha tre legature, e nell'estremità dov' è più sottile, tutti i capi sono attortigliati, e quasi annodati insieme. v. *Vinco*.

I cerchj sono lunghi pezzi di legno spaccati in due per tutta la sua lunghezza, i quali servono a tener connesse le doghe, colle quali sono composti i vasi da vino, che per la qualità del legno e per la sua poca grossezza si girano agevolmente in rotondo, o in ovale secondo i lavori diversi, ne' quali si adoperano.

Sono questi per ordinario di castagno, di nocciuolo, di frassino, di betula ed altri simili legni. Si vendono in mazzi composti di 25, di dozzine, di fedicine secondo la loro grossezza e lavori, ne' quali s'impiegano, e ve ne sono anche di 3 soli per mazzo. Tutti esser debbono buoni, senza difetti, e della stessa qualità che compariscono al di fuori.

I cerchj di castagno vengono dalla Picardia; quelli di legno mescolato dalla Sciampagna, specialmente dalla Fertè sotto Iouars. Quelli di tre per mazzo debbono portare 4 per-

pertiche di lunghezza , e servono alle gran tine ; quelli di dodici a' mastelli da bagno ; e quelli da 16 e da 25 agli altri vasi ordinarj. v. *Castagno*, *Nocciolo*, *Frassino* ec.

Solamente nella Piazza di Greve può esser esposta una tal mercanzia , non meno che i vinchi dai Mercatanti forastieri , e venduta ; nè può essere trasportata o levata dai Bottaj di Campagna senza prima esser stata veduta e visitata dai Giurati , e che i Cittadini si abbiano provveduto del bisognovole se loro occorre.

Quanto alle doghe benchè se ne adoperino di quercia e di abete , debbono essere sempre nuove senza midolla , fori o difetti , e i fondi esser debbono o di rovere , o di castagno ben connessi . Si possono fare ancora delle botti e vasi di doghe vecchie e nuove quando vengano comandate , e vendendosi dee- si specificare che sono di roba parte vecchia , e parte nuova. v. *Doga*.

Finalmente è vietato a tutti i Bottaj il portarsi ad incontrare i Mercatanti forastieri che vanno a Parigi per terra o per acqua , affine di comperare , o vendere le mercanzie inservienti alla professione , sotto una pena pecuniaria dell' importare delle mercanzie medesime.

Gli stromenti , di cui si servono i Bottaj sono il *caprugginatoio* , o come dicono corrottamente il *zenao- re* , le *pialle piane e rotonde* , o *dris- te e storte* , il *foratoio* per forare il sito ove si pone il cocchiume o sia la coconera , il *compasso* , la *dolao- ra* , il *succbio* o sia *verigola da ras- pe* , la *cagna* o sia *chizza* , il *maglio* , la *colomba* o sia *tretore* , il *ca- valletto* , l' *ascietta* o *manaia* , la

fega , i *coltellaccj* , i *ciocchi* , le *pal- mole* , i *tirafondi* , le *visi* , la *pialla da filello* , ed altri.

Il *caprugginatoio* o sia *Zenao- re* è quello stromento che serve a far le capruggini , o come dicesi corrottamente ad arzenare le botti , vale a dire a far ad essi quella intaccatura , in cui entrano i fondi . Questo stromento è di legno composto di due pezzi , uno di figura cilindrica , e l'altro di figura quadrata , e quell' ultimo tiene ad una delle sue estremità un pezzetto di acciaio denta- to , ch'è una specie di fega . Per servirsene si appoggia il mezzo ci- lindro orizzontalmente di piano sull' orlo delle doghe unite che sieno , e girandolo tutto intorno al di dentro , s' incava col pezzo di acciaio quella intaccatura o sia capruggine , in cui si assestano i fondi.

La *pialla piana* è bastevolmente conosciuta , e serve per tagliare e appianare le doghe prima di porle in opera .

La *pialla rotonda* è uno stromen- to di ferro , o di acciaio in forma di cilindro vuoto di 2 oncie di diame- tro , ed altrettanto di altezza , gros- so poche linee , estremamente aguz- zo , e che taglia nell' orlo superiore . Egli è attaccato ad una specie di manico pure di ferro , a cui puosse- ne aggiugnere uno di legno per al- lungarlo : con questo si piallano i pezzi uniti che sieno insieme per uguagliarli , e unir le giunture del- le doghe .

Foratoio o *coconera*. I Bottaj si servono di questo succhio per for- mar i buchi dove si mette il cocchiume . Questo è di acciaio di buona tempra , la cui punta è di 6 in 7 oncie , e la sua figura è di un mez- zo cono vuoto al di dentro , e il dia-

diametro della base, a cui è vicino, è di due oncie, e l'altra estremità che ne forma la punta, è fatta a vite per meglio penetrare nel legno.

Il *compasso de' Bottaj* serve per formare e segnare le doghe del fondo in figura sferica, di legno piegato, ma che fa forza, le cui estremità hanno una punta, ed un'anello o cerchio di ferro, che si accosta o si allontana col mezzo di un'asse a vite pure di legno, che l'attraversa.

La *dolaora* è una specie di ascia con un lungo manico di legno pesante nell'estremità, che le serve come di contrappeso, il quale entra in dentro dalla parte dell'Artista, non meno che dalla schiena dove è immanicato. Con questa preparano e aggiustano il legname per farne le doghe.

Il *fucchio* o sia *verigola da raspe* è un lungo triangolo di ferro di 5 o 6 linee di diametro, di tre piedi e più di lunghezza, una delle cui estremità è fatta in fucchio, e l'altra tiene un traverso di legno per girarla, e serve a far i buchi dove si mettono le cavicchie, che uniscono i fondi.

La *cagna* o *cbizza* è uno stromento con cui fanno entrare per forza gli ultimi cerchj de' bottami. E' fatto di un pezzo di legno rotondo dalla parte che serve di manico, piano ed armato di ferro dall'altra, lungo in tutto 20 in 22 oncie, e grosso 4 in 5. Verso il mezzo di questo pezzo di legno vi è un foro dove si attacca col mezzo di una cavicchia di ferro il capo di un pezzo pure di ferro mobile lungo dieci oncie in circa, l'altra estremità di cui è piegata in angolo. Quando si vuol far entrar il cerchio, si

uncina di sopra col pezzo di ferro, e appoggiando sulla capruggine della botte l'estremità piana di questo stromento, si calca sopra quella che serve di manico, il che colla forza di leva tira il cerchio, e lo fa entrare, e dopo si assetta e si batte col maglio.

La *clava* o sia la *mazza del maglio* è di figura piatta di circa due oncie di grossezza con un piede e più di lunghezza, ed alta 5 o 6 oncie; tiene il manico nel mezzo della sua lunghezza dalla parte men grossa, e dove è un poco incavato in arco, e serve a batter i cerchj, aggiugnendovi, quando fa bisogno, un pezzo di dogia tagliata in quadro.

La *colomba* o sia *tretore* è una specie di gran pialla rovesciata, il ferro di cui è largo tre oncie, e il legno tiene 4 piedi e più di lunghezza. Viene sostenuta da tre piedi pure di legno, due de' quali sono posti diagonalmente da un capo, e il terzo perpendicolarmente dall'altro, e serve a fare e drizzare le giunture delle doghe.

Il *cavalletto* è un banco da 4 piedi, in capo del quale vi sono due pezzi di legno, che si serrano l'uno sopra l'altro, e questo adoperano alcuni Bottaj per mettervi le doghe, che vogliono appianare colla pialla piatta.

L'*asciatta* o *manaia* è quasi un martello, la cui testa è rotonda da una parte, e termina nell'altra in un largo tagliente di ferro acciaiato con un manico di legno, e l'adoperano per rotondeggiare il lavoro al di dentro.

Le *palmole* sono una specie di caprugginatoio, o come dicono corrottamente di *zenaore*, che adoperano

rano per fare l'intaccatura agli ordigni piccoli, e tengono queste una piccola lamina di ferro con tre o quattro denti.

I *sirafondi*, coi quali tirano i fondi al suo sito, la *pialla da filello*, che serve a tirar i fondi di dentro, e le *viti* per metterli a tegno; la *fega*, i *coltellaccj*, i *ciocchi*, e le *tanaglie* come stromenti già noti ad ognuno non si descrivono. Diremo solo, che in Francia, siccome abbiamo veduto di sopra, i Bottaj sono eziandio gli scaricatori del vino, così colà tengono oltre i già nominati stromenti anche il *carresto*, e quelli che qui si chiamano *paratori* e *bilancie* per iscaricare, o calare nelle cantine le botti ripiene.

In Venezia i Bottaj punto non s'impacciano nello scarico, o travasamento de' vini, attendendo eglino solamente alla facitura de' vali che li contengono. Per lo scaricarli vi sono i facchini a ciò assuefatti, che tengono il *carresto* e tutti gli altri stromenti necessarj; e per lo trasporto vi sono i Travasatori, che nelle proprie barche in certe tine a ciò destinate lo trasportano da luogo a luogo, e lo mettono nelle cantine particolari.

I Bottaj lavorano in botti, caratelli, tine, e barili di abete, e da mercanzia, ed erano una volta uniti coi Mastellaj, ma al giorno d'oggi sono divisi; e per entrar nell'Arte sono necessarj cinque anni di Garzonato.

Formano un Corpo di Comunità e di Arte, alla quale presiedono come Capi un Castaldo ed un Guardiano: il primo riscuote le tasse e imposizioni pubbliche dai particolari di essa Arte, e regola le cose pel buon ordine di essa; ed il secondo

riscuote come Cassiere le luminarie consistenti in lire tre e soldi cinque dai Capi Mastri, e lire una e soldi cinque dalle vedove dei medesimi, il qual danaio va tutto impiegato in beneficio dell'Arte e della Scuola.

Tengono per Protettrice Maria Vergine, facendone la sua festa particolare nel giorno della Purificazione ai 2 di febbraio.

BOTTANA. Sorta di drappo che si fabbrica nei paesi forastieri, del quale se ne fa un Negozio considerabile in Lione.

Per la tariffa della Dogana di costestà Città le Bottane pagano 3 soldi di Francia ogni pezza pel dritto antico, e 10 soldi per la nuova riazione.

Bottana pure si chiama una certa tela di cotone, che si fa nell'Isola di Cipro, che fa una parte del Negozio, che i Francesi e le altre Nazioni Cristiane fanno in questa Scala, e si chiama *dimito*. v. *Tela di cotone*.

BOTTARGA. La bottarga si fa colle uova di cefalo pesce comune nel Mediterraneo. Egli è lungo e sottile, di grossezza quasi simile ai nostri luccj. Sventransi questi pesci, dai quali si estraggono le uova per far la Bottarga, che poi si trasporta dappertutto. Questo pesce si trova spessissimo in un piccolo seno di mare presso Alessandria, quando si viene da Rosetta.

La miglior Bottarga viene da Tunisi di Barbaria, e se ne fa pure 8 leghe distante da Marsiglia in un luogo chiamato *Martegne*. I Provenzali ne mangiano assai.

In Parigi non se ne spacciano molte; ma però in tempo di Quaresima gli Speciali ne tengono per ordinario,

rio, come cose proprie di questa stagione. Si mangia la Bottarga con un poco di olio comune, e qualche poco di agrume. Bisogna sceglierla asciutta e rossiccia. Si taglia in fette sottili, e passa per un cibo squisito, come in fatti ella è.

Volendone conservare, si mette da parte ogni pezzo, invogliendolo in certe camiscie di cera, e in tal maniera può portarsi dovunque si vuole, altrimenti genererebbe i tarli. Si sala la Bottarga, e si secca al Sole come il caviale. v. questa voce.

Fannosi molte Bottarghe in diversi luoghi dell'Egitto, particolarmente verso Alessandria. Sventrano il cefalo tostochè lo abbiano preso, e preparano le uova nella maniera stessa che fanno quelli che compongono il caviale colle uova di storione. In tutto il Levante fa sì un consumo incredibile della Bottarga di Alessandria. In Venezia ne abbiamo di più qualità, di quelle provenienti dal Levante, e dalla Dalmazia; ma le migliori e le più belle sono quelle di Larta, le quali si sogliono vendere 10 e 12 lire l'una, laddove le altre sogliono valere 30 soldi, e 2 lire più o meno secondo la grandezza e la bontà.

Ve n'è pure un'altra spezie affumicata proveniente anch'essa dalla Dalmazia, ma di qualità inferiore e per la piccolezza e pel sapore, che si vende a libbra, il cui prezzo ordinario si è dai 25 ai 30 soldi.

Pagano le Bottarghe in Venezia pel dazio di Uscita per libbre 100 lire 8 oltre gli aggiunti.

BOTTE. Valo di legname di figura cilindrica, più grossa nel mezzo che nelle teste, composto di molte tavole, che si chiamano doghe, e

Dizion. Univer. Tom. II.

serve per porvi e conservarvi il vino o altri liquori. Quelle per l'olio sono quasi per ordinario di un'ugual grossezza da per tutto, e quelle da vino sono più larghe nel mezzo che nell'estremità, andando sempre diminuendo dal cocchiame fino alla capruggrine.

Con questo nome ancora si spiega una data misura di liquori, che varia secondo i Paesi. In Venezia col termine di Botte di vino s'intende per ordinario la tenuta di 5 bigoncj o vogliam dire 10 mastelli da 7 secchj Veneziani l'uno, i quali, come altrove abbiain detto, contengono 4 di quelle boccie, che si chiamano da libbra, o sieno 10 inghiastare Padovane; e siccome ogni Città dello Stato Veneto tiene le sue misure particolari anche ne' liquidi, così di esse dirassi distintamente alla voce misura. v. *Misura*.

Per una Botte di olio comunemente s'intendono 2 migliaia di libbre, che compongono 80 miri, ognuno de' quali contiene 25 libbre di misura, e di peso grosso 30 e 3 oncie. Queste Botti per altro tanto da vino, quanto da olio possono essere di minore e maggior tenuta; e le prime debbono essere sagomate per introdurle in Città, vale a dire bisogna che sieno marchiate colla quantità giusta che contengono, e col numero della sagoma, da essere il tutto incontrato ai luoghi destinati per pagarne il dovuto dazio; e questo marchio vien posto in due luoghi, sulla stessa botte cioè sopra il fondo davanti, e sopra le doghe vicino al cocchiame, e fino al di sotto di 7 bigoncj vanno alla Stimeria piccola pagando dazio minore, e quando sorpassano, vanno alla grande. v. *Vino*.

C c

Per

Per quelle da olio poi queste non hanno marchio da fagoma, ma solamente tengono il nome del Bottajo, e quando giungono in Venezia, vuotate che sieno, vengono misurate dai pubblici Sagomatori coll'acqua per dar debito al Compratore dell'olio dell'importare di esso; ma se si spediscono da Venezia in altri luoghi, si sagomano prima di empirle.

Per quello poi riguarda al dazio di esso olio, le Botti piene vengono stimate dai pubblici Ministri a ciò destinati alla Ternaria dell'olio. Un migliaio di olio è composto di 40 miri, formati da cinque mastelli di fagoma, cosicchè ogni mastello viene a costare di 8 miri.

Le Botti da olio si prendono a nolo, e quando si mandano in mare, o per meglio dire in Levante, pagano di nolo lire 7 l'una per ogni viaggio, più o meno secondo la lunghezza di esso, con questa condizione però, che passati mesi tre prima che ritornino, debbono pagare la metà del primo nolo, e così susseguentemente. Andando poi per la Terraferma, il noleggio è computato secondo i luoghi in cui vengono spedite: quelle per Verona, Brescia, Bergamo ec. pagano lire 12: per Padova lire 6 ec.

Quelle da vino per la Terraferma siccome per lo più sogliono prendersi nell'Autunno, così pagano di nolo un tanto per mese, e il primo mese più degli altri, che suol essere per ordinario 4 in 5 lire; indi la metà, e meno ancora per gli altri che seguivano.

In Francia poi la Botte è composta di varie misure secondo i diversi paesi. A Bourdeaux e a Baio-

na costa di 4 barili, che fanno 3 muid di Parigi.

Ad Orleans e nel Berry viene ad essere intorno a 2 muid di Parigi; e il muid di quella Città vien formato da 36 lestieri, ognuno de' quali contiene 8 pinte di 31 oncia ognuna, cosicchè il muid di Parigi viene a contenere 288 pinte, e sono libbre 744 delle nostre, e su questo piede la Botte di Bourdeaux contiene 864 pinte, e quella di Orleans 576.

Quella di Amsterdam contiene 6 aems, l'aem 4 anchor, l'anchor 2 stecans, e lo stecan 16 minghelen, e il minghelen 2 pinte di Parigi, cioè 5 libbre di peso in circa delle nostre, cosicchè ogni Botte viene a contenere 1600 pinte di Parigi, e 4133 delle nostre di peso.

Quella di Baiona ridotta in istecani ne contiene 240.

Quella di Inghilterra è di 252 galoni, e il barile, di cui 4 fanno una botte, consta di 63 galoni, e il galone è formato da 4 pinte di Parigi, e 10 libbre e 4 oncie delle nostre, e 63 galoni fanno due stecani di Amsterdam.

Due caratelli di Malaga, di Alicante, di Siviglia ec. fanno la Botte delle medesime Città, e in Amsterdam vengono a riuscire dai 36 ai 37 stecani.

Per far la Botte di Lisbona vi vogliono due caratelli Portoghesi, i quali rendono 25 in 26 stecani.

In Parigi vi sono dei Sagomatori destinati per la riduzione di tutte le misure diverse delle Botti in misure comuni.

La tenuta delle Botti si può computare nella maniera seguente. Misurisi l'area del cerchio di uno de' fondi, e quella del cerchio di mez-

zo : si uniscano queste due superficie insieme, se ne prenda la metà, che si moltiplica colla lunghezza della Botte, e il prodotto darà precisamente la tenuta del vaso. Se i fondi non fossero ambedue uguali, bisognerà misurare la superficie di tre cerchj, cioè quei delle testee uno della metà, e uniti insieme prenderne il terzo, che moltiplicato per la lunghezza darà la solidità del vaso. Notisi però, che i cerchj di testa debbono misurarsi al di dentro, non al di fuori, e che le lunghezze debbono misurarsi colla sagoma.

v. *Sagoma*.

Le Botti che si chiamano *Candiose* da Candia, per ordinario sono di tenuta di 4 bigoncj : le Vicentine di 5. Variano qualche cosa nella figura esteriore, o grosse e corte, o lunghe e strette, ma la misura o sagoma è quella che decide.

Botte ancora in molti luoghi è una misura de' grani contenente o pesante più o meno secondo i paesi.

A Nantes la Botte di grano contiene 10 sestieri di 16 boisseaux l'uno, e pesa 2200, ovvero 2250 libbre, e il boisseau contiene intorno a 20 libbre, e vi vogliono 3 Botti di Nantes per fare 28 sestieri di Parigi.

A Marans e alla Rocella contiene 42 boisseaux, e'l suo peso riesce due per cento minore di quello di Nantes.

A Brest ne porta 20, ed essendo ivi il boisseau di gran lunga maggiore, mentre tiene di peso intorno 112 libbre, così la Botte può pesare intorno a 2240 libbre.

A Port-Louis ed Ennebon pesa 2950 libbre.

A Rennes e a S. Malò 2400.

A S. Brieux 2600.

Ad Aire, a Quimpercorentin, ed a Quimperlay il suo peso non è che di sole libbre 1200.

Vi sono alcune Città della Francia e de' paesi esteri che riducono le loro misure de' grani a Botte, specialmente Beauvais e Copenaghen. La Botte di Beauvais è quasi uguale al muid di Parigi, nè l'eccede che di una mina; ma vi vogliono quaranta Botti di Copenaghen, che meglio si dicono caratelli o barili, per formare 19 sestieri di Parigi.

Le Botti di tutte queste Città ridotte alla misura di Amsterdam contengono

Quella di Audierne, di Brest e di Morlaix mudde 13 e mezzo

Quella di Ennebon e di Porto Luigi mudde 17.

Quella di Quimpercorentin 13

Quella di Nantes 13 e mezzo.

Quella di Rennes e di S. Malò 14 mudde di Amsterdam.

Quella di S. Brieux 15 e mezzo.

E finalmente quella della Rocella e di Maran contiene 13 mudde.

Volendole paragonare alle misure nostre d'Italia, e particolarmente di Venezia, veggasi alla voce *Grano*.

Botte ancora è un termine di Commercio di mare dove si calcola una Botte di peso di libbre due mila, o fieno 20 quintali da libbre cento l'uno. Così dunque quando dicesi, che un vascello è di portata di dugento Botti, deesi intendere che può portare dugento volte il peso di due migliaia, cioè quattrocento mila libbre. Con una curiosa osservazione si ha notato, che l'acqua del mare che viene occupata dal bastimento comprimensi, pesa una simile quantità.

Cc ij

Per

Per conoscere la portata e capacità di un vascello, e regolarne la carena o sia il fondo dove si carica, dee essere misurato in ragione di 42 piedi cubi per una Botte di mare: così fu stabilito nell'art. 5. del Tit. X del libro II dell'Ordinazione della Marina in Francia nell'Agoſto 1681.

Il prezzo del nolo o vettura delle mercanzie che si caricano su i vascelli, si regola a quintali, ovvero a Botti di mare; onde dicono caricare a quintale, o pure caricare a Botte.

Avvegnachè la Botte di mare si Rimi per 2000 libbre di peso, ciò non ostante se ne fa la valutazione per lo prezzo del noleggio in due maniere, cioè o riguardo al peso delle mercanzie, o rispetto allo 'ngombro e spazio che possono occupare a motivo del proprio volume. La maniera con cui i Francesi si contengono in questo proposito a Bourdeaux, è la seguente.

Quattro Barili di vino si computano per una Botte; e lo stesso si fa dell'aceto, del mele, della trementina e del catrame. Dove deeſi avvertire, che i quattro barili di queste materie sono piccoli ordigni, e che cinque di questi non fanno che quattro di vino di Città.

Cinque barili di acquavite si computano comunemente per due Botti; ma se sono di Mortagne due fanno una Botte.

Tre di siroppo sono valutati per una Botte.

Quattro barili di prugne fanno una Botte.

Due dozzine di tavole di noce vengono stimate per una Botte.

Una dozzina di tavoloni pure del medesimo legno sono una Botte.

Venti pani di refina si computano lo stesso.

Venti boisseaux di castagne fanno una Botte; ma se sono del Perigord a motivo della diversità della tenuta dei boisseaux, bastano quindici.

Venti misure simili di biade, di fava, di semenza di lino, di noci ed altre simili mercanzie formano anch'esse una Botte.

Dieci balle di sovero rotto fanno lo stesso; e quando è intero cinque balle di peso, ognuna di un quintale, equivagliano alle dieci di rotto.

Cinque balle di penna, o di pelami di peso, ognuna di un quintale fanno altrettanto.

Otto balle di carta di cento libbre l'una fanno la Botte; come pure di verderame, e di guado.

Dieci piedi cubi di marmo si computano come sopra,

Venti quintali di vasellame di ferro, o pure dello stesso metallo in lamine sono una Botte: e lo stesso si è del piombo.

Tre balle di canapa di peso di due quintali l'uno formano il simile.

Venti quintali di tabacco formano lo stesso quanto al peso, ma quanto allo ingombro cinquanta rotoli vi vogliono per comporre una Botte.

Due casse pezzi di redon, di cui si servono i Conciacuoj in vece della scorza di quercia in alcuni luoghi, fanno pure una Botte quanto allo 'ngombro, di peso ognuna di circa quattro quintali.

Botte si dice ancora impropriamente a certi caratelli o sieno bariglioni, in cui si pongono varie mercanzie per poterle più agevolmente

mente condurre da un luogo all' altro, come zucchero, pellami, cappelli ec. di cui gli Speziali, Droghieri, ed altri comunemente sene servono; onde dicono una Bottedi zucchero, di allume di feccia ec.

Questa ancora serve per trasportare grani in molte Città del Settentrione, particolarmente a Copenaghen, a Stoccolmo e ad Embden. Quaranta due Botti o barili fanno il last di Copenaghen, 23 quello di Stoccolmo, e 15 e un quarto quello di Embden.

La Botte di olio di Amsterdam contiene 717 minghelen, che calcolati a cinque libbre e più l' uno vengono a fare libbre 3704 e mezzo. Così pure dicono una Botte di merluzzo, di aringhe, e di pesci salati o secchi, che noi diciam bariglioni.

Una Botte d' oro o sia un barile secondo il conteggiare degli Ollandesi, e di qualche altra Nazione s' intende per la somma di centomila Fiorini.

Vi sono delle Botti poi di una straordinaria e sorprendente grandezza, particolarmente in Germania, che non si vuotano mai, o almen di rado; ma queste non servono in conto alcuno al Commercio, ma sono state fatte per magnificenza e curiosità da Principi, o da Particolari.

Botte o caratello ancora si dice a quello che si vede a galleggiare sull' acqua vuoto e ben turato ne' luoghi pericolosi del mare, o nelle imboccature de' fiumi, per indicare ai Piloti gli scogli o banchi di sabbia. In alcuni luoghi si fa pagare ad ogni legno una gabella per mantenimento di questi segnali. Il Padrone solo del bastimento è quello

Dizion. Univer. Tom. II.

ch' è soggetto a questa spesa, che non entra nel numero delle varie.

Botte di sardelle sivate chiamano in Bretagna quelle che si vendono così intere, come i bariglioni che capitano in queste parti, ed ogni Botte di esse è composta da quattro bariglioni. v. *Sardelle*.

I Francesi dicono in Parigi una Botte di pietra di S. Leu, o di altra pietra tenera, la quantità di quattordici piedi cubi. Ogni Botte la dividono in due muid di sette piedi cubi l' uno.

Botti di permissione chiamano in Ispagna la quantità di Botti di mercanzia, che il Consiglio delle Indie e l' Consolato di Siviglia credono bene di spedire nell' America coi Galeoni e colla Flotta.

Il numero di esse si regola ordinariamente sugli avvisi che ricavano dai Vicerè del Messico e del Perù della necessità, che que' paesi possono avere di più o meno mercanzie; cosicchè vi sono delle Flotte, che non hanno la *permissione* che per sole duemila Botti, ed altre ne tengono fino a cinque e seimila, e così si determinano le Botti mercantili per compiere la quantità delle Botti di *permissione*, cosa che fa che vi sono degli anni, ne' quali vi sono talvolta più, talvolta meno vascelli mercantili; mentre per li vascelli da guerra, che loro servono di convoglio, il numero è sempre uguale. v. l' articolo dei *Galeoni*, e quello della *Flotta*.

I vascelli mercantili privilegiati, e che vanno sempre a differenza degli altri, sono quelli fabbricati in un piccolo porto detto Gibalcron, 20 leghe distante da Cadice, dadove uscì il primo Armamento per l' America; dopo seguivano quelli fab-

Cc iij bri-

bricati in Biscaglia, indi quelli dell'America stessa, e finalmente i forastieri comperati dagli Spagnuoli.

Tutti questi vascelli vengono visitati da un'Uffiziale deputato non solamente per saper il numero delle Botti che possono portare, ma eziandio per esaminare se sono in istato di far il viaggio tanto per l'andare, quanto pel ritorno.

Botti ancora chiamano nella Guienna certi gran vasi, nei quali pongono le foglie del tabacco dopo che hanno traludato, ed ognuna di queste Botti contiene in circa 7 quintali. Questo però non è sempre uguale dipendendo dalla maggiore o minor cura che prendono di calcarle, e più che sono compresse, più si conservano.

Botti finalmente si chiamano que' bariglioni, nei quali vien posto il caviale o sieno le uova dello storione e della morona, che vengono dal Mar Nero. La Botte di caviale pesa per ordinario 7 quintali e mezzo.

BOTTE pronunciato coll'e largo è una voce, che adoperano nella Provincia di Sciampagna nel Lanificio per ispiegare una sorta di gran forbici, che servono a tofare i droghetti nell'ultima volta. La Regolazione dei 15 Agosto 1724 nell'articolo sesto ordina, che i droghetti che si fabbricano a Rems, vengano tofati due volte, e che l'ultima tofatura si faccia colle forbici chiamate *Botte*.

BOTTEGA. Luogo dove i Mercatanti espongono le loro merci in vendita, che sta aperta con porta e balconate sopra la strada. In Francia le chiamavano anticamente *Fenêtres*, ed *Ouvroirs*, e con questi due nomi si trova notata negli an-

tichi Statuti delle Comunità delle Arti e Mestieri più di quello sia con quello di Bottega. Si dice però aprir Bottega, tener Bottega, aver Bottega, mettersi in Bottega, Garzone e Giovane di Bottega ec.

I Merciaj di Parigi secondo i loro Statuti non possono tener aperta più di una Bottega; e per le regole stabilite dalla Religione e dal Pubblico debbono star chiuse le Domeniche e Feste di precetto e della Città, così pure in tempo di malattie contagiose.

Se in altri tempi fuori di questi giorni un Bottegaio vuol tenerla chiusa, dee scriverle sopra il motivo per levar ogni sospetto di fallimento.

Sogliono ancora ferrare o in tutto o in parte le Botteghe per la morte di parenti, amici, o protettori, nel qual caso particolarmente in Venezia sogliono scrivervi la cagione. Talvolta ancora si chiudono per pubblico comando, ed eziandio per pena e castigo per qualche delinquenza, per alcuni dati giorni.

Per gli Statuti delle Città le Botteghe di quelli di una medesima professione debbono essere in una determinata distanza una dall'altra, quando non sieno però nelle strade destinate ad una tal professione, come la Merceria per quelli che vendono merci, la ruga o strada degli Orefici per li Argentieri e Gioiellieri, quella degli Speciali per li Droghieri ec.

Sogliono tutte le Botteghe di Venezia venire aggiustate ogni giorno in ben propria maniera, ponendo i Bottegaï sopra le balconate in mostra con vaga disposizione varie delle proprie merci, e specialmente
nella

nella Merceria espongono alcuni drappi con una certa, dirò così, studiata negligenza, che dando ai panni di seta, olana od altro per la varietà e pel colorito un certo risalto, i Forastieri ne ricevono un'allettamento, onde sovente s'invogliano a comperare. I Veneziani per altro nella maniera di aggiustare con pulitezza e leggiadria le Botteghe sono singolari, e ben questo si vede nelle solenni funzioni de' pubblici ingressi, dove tutti a gara sforzandosi di addobbare nella più distinta maniera la propria Bottega, vedesi dalla sera alla mattina la strada della Merceria cangiata in un teatro, in cui ad ogni passo una nuova scena si scuopre. In queste Botteghe sogliono esporre le azioni principali del Cavaliere, di cui si fa la funzione, e le cose più singolari e gloriose della sua famiglia; e il mirabile si è, che fortezze, navi, soldati, Città, giardini, mare, fiumi, fontane e moltissime altre cose si veggono tutte formate, e dirò così, scolpite colle stesse merci, delle quali fa professione il Bottegaio senza prendere dalle altre ciò che sembra fosse più convenevole per dar più vivo risalto alla sua idea.

Bottega ancora si dice a que' banchi portatili, sotto de' quali si mettono quelli che vanno alle fiere per ispacciare le cose sue, servendo loro nel tempo stesso di riparo dalle ingiurie del tempo, e di casa per porvi le proprie merci.

Dicono ancora impropriamente *Bottega* alcuni Rivenduglioli a quella cassetta ripiena di scatole con merci minute che portano sulle spalle, e vanno rivendendo nei Villaggi e fra terra.

Con questa parola ancora si dino-

ta il Capitale di un Mercatante, dicendosi aver rinunziata la Bottega ad un'altro, per ispiegare che ne abbia rinunziato o venduto il Negozio.

I Francesi col nome di Bottega chiamano que' battelli, di cui servono i Negozianti di pesce per condurlo e mantenerlo, che noi diciamo *Vivaj*.

Le Botteghe delle Città tengono un'Insegna di qualche Santo, o di qualche altra cosa particolare per distinguersi una dall'altra, e queste Insegne talvolta sono tanto accreditate, che taluno comperando la Bottega, o per meglio dire il Negozio di alcuno, esborfato che abbia l'importare del Capitale, dee in oltre fare una contribuzion generosa per averne ancora l'Insegna, vale a dire per l'avviamento e riputazione acquistata nel Mondo quella Bottega, come sono per esempio in Venezia l'Insegna della Madonna, della Testa d'oro ed altri per la Teriaca.

BOTTEGAIO si chiama quello che vende le proprie merci in bottega a differenza di quelli che vendono ne' magazzini e sulle fiere e mercati. Compera, cambia, fa fabbricare delle mercanzie, ma, le spaccia nella propria bottega, in maniera che con questo termine si distingue dal Mercatante, che negozia o per terra o per mare, e allo 'ngrosso. Con tutto ciò il Bottegaio è anch'esso Mercatante, e dee avere, benchè limitato e di non così grand'estensione quanto il primo, tutte le buone qualità che convengono al più ricco. Dee senza dubbio esser intendente del proprio Negozio, aver servito il suo tempo nella bottega di un Padrone, fatto il suo Garzo-

Cc iiij nato,

nato, la sua prova, e fatto il suo esame. Dee, se vuol riuscire, sapere scriver correttamente e con proprietà, intendere le regole di Aritmetica, almeno le più necessarie. Dee saper tener un libro di Conto e di Cassa, intender l'uso de' Giornali, libri Maestri, ed ogni altra cosa, ancorchè il suo Negozio non fosse molto considerabile ed esteso. Dee intendere le principali scritture, che si usano fra Mercatanti e Negozianti, cioè cosa sia fattura, conto, partite, lettere, contratti, polizze di sicurtà, lettere e biglietti di Cambio ec. Dee aver cognizione dei luoghi e delle Fabbriche migliori del suo Negozio, così pure delle monete, pesi e misure di molte Città; quali sieno le mercanzie permesse, e quali proibite; i prezzi correnti di esse colle loro gabelle ed aggravj; la maniera d'impacchettare, imballare, e imbottare le mercanzie per conservarle; ed in oltre dee intendere la relazione che può avere nella stessa Città con molte altre sorte de' Mercatanti e Bottegaj, il Commercio, la cognizione e corrispondenza de' quali possono riuscire a lui direttamente o indirettamente di qualche vantaggio.

BOTTERIA. Questo è un nome, che danno in Amsterdam a tutto quello appartiene al mestiere di Bottaio. Le mercanzie proprie della Botteria sono i liquidi che s'imbottano nelle pipe, caratelli, barili, come vini, acquevite, olj ec. o pure che s'incassano in vasi simili fatti di doghe, come zuccheri, droghe ed altro.

La maggior parte dei Mercatanti più ricchi hanno i propri Bottaj, i quali hanno cura non solamente

di tutto ciò che riguarda il loro mestiere, ma eziandio di far caricare o scaricare le mercanzie imbottate, consegnando, o ricevendo i Certificati e Passaporti, e finalmente ne tengono tutta la cura necessaria finchè vengono caricate, o pure che vengano poste nelle cantine o magazzini. Quanto alle altre poi i Battellieri o Navichieri ne hanno il carico, e avvertiscono i Bastagj perchè ne scarichino, arrivati che sieno alla porta de' loro Mercatanti, e ciò fanno col mezzo di una girella o ruota, con cui due uomini possono alzare le botti, e coll'uso di alcune palle di 5 in 600 libbre.

In Venezia i facchini, e i peateri traggono dai bastimenti le balie e botti di mercanzia, e condottele col mezzo delle peatte loro alle case o magazzini de' Mercatanti, ivi le scaricano col mezzo de' travi e corde, e le ripongono servendosi del carretto e bilancie.

BOTTIGLIA. Vaso proprio da contenere liquori, fatto di vetro e posto in uso in Italia in vece de' fiaschi di vetro. L'uso delle Bottiglie si è principalmente per tenervi i liquori, e siccome la parola trae la sua origine dalla lingua Francese, così dovrebbero essere della misura, che usavasi una volta in Parigi, della tenuta di una pinta colle sue diminuzioni a proporzione, ma al presente, specialmente in queste parti, si formano a talento ora di minore ed ora di maggior grandezza, variando anche nella figura. Dall'uso appunto del contenere esse i liquori chiamasi *Bottiglieria* il luogo dove si conservano i liquori, o dove s'imbandiscono in mostra per le tavole; e Bottigliere colui che ne tiene la cura.

Le

Le Bottiglie di vetro in Francia, sieno doppie o sieno semplici, pagano dieci lire al 100 di peso giusta il Decreto 14 Agosto 1678; e quelle fatte di terra 2 soldi alla dozzina per l'Entrata e per l'Uscita, quelle di vetro 2 soldi alla dozzina, e la metà solamente quelle di terra.

In Venezia pagano come l'altro vetro, e si comperano alla minuta ed a peso.

La Bottiglia è ancora una misura di liquidi, di cui si servono in Amsterdam, che non è punto diversa dal minghelen. v. *Minghelen*.

BOTTONAIO. Colui che lavora in bottoni, i quali per lo più si vendono allo 'ngrosso ai Mercatanti di Merceria, e a quelli che ne adoperano e rivendono. A Parigi i Bottonaj sono parte della Comunità de' Passamanaj; e in Venezia per lo più sono le donne che lavorano in bottoni, e a Murano, e Burano se ne lavorano in quantità notevole e per Mercatanti e per Particolari.

Bottonaj Orefici dicono i Francesi a quegli Orefici appunto che altro non fanno che fabbricare e vendere bottoni di argento, ma perchè questi di argento battuto al presente non sono in Italia di alcun uso perchè fuor di moda, e solamente adoperatine alcuni vuoti e rotondi dai Dalmatini, così non vi sono Orefici particolari, che lavorino in questa sola manifattura, ed usandosi anzi di argento, o d'oro filati, così questi vengono venduti nella Merceria da quelli che si dicono *da oro*.

Bottonaio in ismalto, in vetro, e in cristallo è quell'Artista che fa de' bottoni col lume, di queste ma-

terie. In Parigi fanno una delle Comunità delle Arti e Mestieri della Città e Sobborgi, e sono stati uniti nel 1706 coi Vetraj. Si distinguono più comunemente col nome di Smaltatori. v. *Smaltatore*.

BOTTONE. Termine generico, che significa varie cose, ma principalmente vuol dire quella pallottolina di diverse forme e materie, che serve, applicata che sia ai vestimenti, per unire le due parti anteriori e abbottonarle.

Questi si fanno di molte grossezze, varie maniere, e differenti materie, vale a dire d'argento, di stagno, di ottone, di acciaio, di rame dorato, e d'altri metalli d'oro, di argento filato, di seta, di pelo di capra, e di cammello, di fil di lino, di canapa e di crine, di pietre preziose, come diamanti, agate ec. ne fanno pure di brilli, di cristallo di montagna, di rocca ec.

In Francia una volta si facevano dei Bottoni, l'anima di legno dei quali era coperta di panno, o di qualche altra stoffa tessuta in telaio, dei quali se ne faceva un gran consumo; ma siccome questo era molto pregiudicevole al Commercio della seta, ed alla professione dei Bottonaj di Parigi e delle altre Città del Regno, così Luigi XIV colla Dichiarazione dei 25 Settembre 1694, e col Decreto del suo Consiglio di Stato dei 14 Giugno 1695 ordina e comanda espressamente sotto pena e castigo ai Sarti e ad ogni uno di far porre e portare sugli abiti qualisia Bottone di panno, o di altra stoffa di seta, e d'oro, o di argento tessuta in telaio.

Dopo un tal divieto s'introdusse in Francia una moda di Bottoni di corno gettati a stampo, ai quali davano

vano qualunque forma gli aggradi-
va senza che la mano nè l'ago vi aves-
sero alcuna parte; ma essendochè
una tal sorta di Bottoni non era me-
no pregiudicevole al traffico della
feta ed al Negozio dei Mastri Bot-
tonaj, lo stesso Re con un'altro De-
creto del suo Consiglio di Stato dei
16 Gennaio 1712 proibisce istessa-
mente ai Sarti ed a qualunque per-
sona di far mettere e portar come
sopra Bottoni di corno sotto pena
e gastigo.

Si chiamano Bottoni da camiscia,
da velada, e da camisciuola que'
Bottoni che sono di una grossezza
e maniera conveniente a tal sorta
di vestimenta.

I Bottoni a forma di uliva sono
stati molto in uso, e se ne porta-
vano comunemente sugli abiti; ma
questa moda durò poco tempo, ed
ora alcuni ne pongono su i roden-
got o copenaghen, abiti propri da
viaggio e da pioggia. v. *Passama-
naio* dove ritroverai le differenti spe-
cie di Bottoni, che questo Opera-
io dee fare. I Bottonaj in Parigi
non formano presentemente che una
sola Comunità col nome di *Passa-
mentiers-Boutonniers*.

Benchè in Parigi si fabbrichino
un' infinità di Bottoni di tutte le
sorte, e dei più belli che trovar si
possano, nulla ostante ne compera-
no molti nelle Città del Regno, fa-
cendosiene venir anche dai Paesi fo-
raستieri.

Quelli di Roano sono o di crini,
o di fil bianco; quelli di Gisors di
fil bianco; quelli di Apremont e
Montatere vicino a Chantilly di
feta e di pelo di capra; quelli di
Avvergna e di Limosin di crini;
quelli di Fiandra di fil bianco bel-
lissimo e finissimo; quelli di Ollan-

da di crini, e sono assai stimati;
quelli di Liege sono istessamente di
crini, ma men belli di quelli di Ol-
landa. Per ordinario ogni spezie di
Bottoni si vende allo 'ngrosso, o a
dozzina, e formano una parte del
Negozio della Merceria.

In Francia viene proibito ai Bot-
tonaj cogli antichi Statuti di formar
i Bottoni coll'anima di osso, o di
legno santo, acciocchè non riesca-
no pesanti.

Chiamasi *anima di Bottone* quel
piccolo pezzo di legno, di osso, o
di avorio di forma mezzo rotonda fo-
rato nel mezzo, sopra di cui lavo-
rano il Bottone coprendolo colla la-
metta e filo d'oro, d'argento, di
feta ec.

Il consumo de' Bottoni bianchi
lavorati in Murano, Isola vicina a
Venezia, è notabile tanto per le ca-
miscie, quanto per camisciuole, l'a-
nima de' quali è fatta di osso, e se
ne spacciano particolarmente in Ve-
nezia, e nelle Città dello Stato, e
fuori.

Se ne fanno ancora in quantità
d'oro e di argento filati, e con la-
minette di lavori distinti, nel che
s'impiegano molte donne, il con-
sumo de' quali è grandissimo e nel-
la Città e fuori dove se ne spaccia-
no molti.

In Francia i Bottoni d'oro e di
argento fino pagano per l'Entrata
30 soldi di quella moneta ogni lib-
bra di peso, quelli di feta soldi 16.

Quelli d'oro, e di argento falso
15 soldi secondo la tariffa del 1664.

Quelli di lana, di vetro che si
usavano, e di Contaria 15 lire di
quella moneta ogni 100 libbre, e
quelli di crini 10 lire al 100 giusta
il Decreto dei 13 Luglio 1692.

Quanto poi all'Uscita i Bottoni
d'oro

d'oro e di argento fino, compresavi l'anima di legno e la cartella, pagano 20 soldi di Francia ogni libbra.

Quelli, d'oro e d'argento falso, e di seta, compresovi il legno e la cartella, 12 soldi alla libbra.

Quelli di crini, vetro e Contaria come Merceria lire 3 di Francia, e sono fatti per inviarli nei Paesi forastieri, pagando solo 2 lire ogni 100 libbre di peso come ordina il Decreto dei 13 Luglio 1692.

Bottoni di metallo in lamina. Oltre i Bottoni di diversi metalli, che si fondono nello stampo, in Francia, e particolarmente a Parigi ne fanno in quantità con delle laminette o fogliette sottilissime d'oro, d'argento, e di ottone, ma principalmente di questi due ultimi metalli.

L'invenzione di tali Bottoni, ch'è ingegnosissima, ma d'un uso pessimo, non è molto antica, e cominciò solamente nel XVIII secolo, o sulla fine del XVII.

Dopo dunque di aver ridotto in laminette o fogliette di una sottigliezza convenevole il metallo, che vuol impiegare l'Orefice, se questo è oro od argento, il Fonditore che affittiglia e batte l'ottone, o il rame, lo dee tagliare in piccoli pezzi rotondi di un diametro proporzionato all'anima di legno; che dee esser coperta. Fatto questo, per far i fogli perfettamente rotondi adoperano un pezzo di acciaio taglientissimo e fatto in circolo, il quale sopra una tavola di piombo che resiste con dolcezza al colpo battendo, n' esce il foglio di metallo rotondissimo, e adoperano questa tavola di piombo acciocchè il tagliente non si offenda nel filo, che dee esser assai sottile.

Tagliato fuori così ogni pezzo del metallo, viene colla Bottoniera ridotto nel di sopra alla figura di un Bottone, battendolo successivamente con esso stromento in diverse cavità sferiche, che gradatamente si vanno approfondando finchè la laminetta abbia tutto il rilievo, di cui abbisogna; ed affine di risparmiare la poca grossezza di essa, se ne battono dieci e dodici alla volta, sempre ricuocendoli per renderli più dolci e più malleabili.

La Bottoniera è un pezzo di ferro rotondo in forma di un grosso puntaio, convesso da un' estremità, e piano dall'altra per poterlo battere con più forza e maggior sicurezza.

Imbottite che sieno le laminette, si lavorano sul tasso colla Bottoniera medesima, con questa differenza però, che allora si mette del piombo fra essa e le lamine.

Chiamano *Tasso* un pezzo di acciaio fatto come quelli, sopra quali battono le monete, quadrato, incavato di sopra, e con una specie di coda puntita di sotto per assoldarlo sovra un ciocco, o sovra altra cosa soda. La cavità di esso, in cui dee farsi l'impronto, tiene una profondità e un diametro convenevoli alla qualità de' Bottoni che si vogliono battere, avendo ognuna bisogno di un tasso particolare. Il piombo che si mette fra la Bottoniera e la laminetta imbottita quando si vuol lavorare sul tasso, serve a farle prendere tutti i tratti, mentre cedendo questo metallo facilmente alle parti rilevate, s'insinua colla medesima facilità nei contorni dell'intagliatura nel vuoto.

La lamina così incavata sul tasso serve

serve a formare la parte superiore del Bottone, che si chiama cappelletta; ed un'altra lamina pure imbottita, ma più piatta e senza impronto, forma la parte inferiore: a quest'ultima saldano una piccola coda di un filo dello stesso metallo per fermare e cucire il Bottone. Uniscono ambedue le lamine saldandole insieme, dopo di avervi prima racchiusa dentro un'anima di legno coperta di cera, ovvero di una spezie di mastice per renderla più soda, la quale entrando nel vuoto del rilievo della foglia o lamina di metallo, lo sostiene e gl'impedisce di appianarsi, conservandolo nella sua forma e disegno. Ben sovente coprono solamente l'anima di legno colla sola cappelletta del metallo, ribattendone gli orli di sotto, ed allora per cucire il Bottone vi mettono una minugia o vogliam dire piccola cordicella di budello, che attraversa in croce il mezzo dell'anima. Si fabbricano di questa qualità di Bottoni diligentemente lavorati anche di stagno, in maniera che imitano quelli di filo di argento, come pure quelli di ottone dorato per imitar l'oro; e il maggior spaccio di essi si fa per gli abiti delle soldatesche, nè fralle persone di condizione sono molto in uso e perchè hanno peso maggiore degli altri ordinarj quando sieno colla laminetta anche di sotto, e perchè se sono colla sola cappelletta di sopra, questa si stacca facilmente coll'uso di adoperarli, e ne resta poi la sola nuda anima di legno.

Questa Fabbrica di Bottoni di metallo in Francia fa una parte del Negozio degli Orefici, della Merceria, dei Doratori de' metalli e dei Bottonaj.

Fra questi ultimi e gli Orefici vi furono molte contese, pretendendo gli uni di volerne fabbricare di argento, e volendo gli altri farne di foglia dorata o inargentata.

Il Decreto del 1717 regolativo di questi contrasti, e che conservò agli Orefici i Bottoni di argento, e ai Bottonaj quelli di rame, o di ottone, non ha potuto impedire che gli uni e gli altri non abbiano continuate le vicendevoli loro intraprese, e gli Orefici continuarono sempre a far de' Bottoni di rame dorato, e i Bottonaj han seguitato la fabbrica di quelli di argento.

E' da notarsi, che riguardo a questi ultimi Bottoni, per non essere la cappelletta bastevolmente forte per sostenere il marchio del puntaiuolo, così li bollano con due sigilli dopo che sono stati posti dall'Artefice a dozzina ne' suoi cartoni.

Bottone dicono ancora i Saggiatori d'oro e di argento a quella particella di questi metalli, sopra i quali fanno il saggio, per essere questa della grossezza e della forma appresso poco di un Bottoncino: così pure danno lo stesso nome a quel pezzetto d'oro o d'argento della grossezza di un pisello, che si forma nel fondo delle coppelle a misura che si raffreddano. v. *Saggiatore* e *Saggio*.

Bottone diceasi ancora ad uno stromento di ferro rotondo da un capo in forma appunto di Bottone, di cui si servono i Maniscalchi per dar il fuoco ad alcune malattie de' cavalli, e per ordinario tiene un manico di legno.

Bottone ancora chiamano gli Arcobuggieri quel piccolo pezzo di ferro tondo, che pongono nell'estremità della canna per servir di mira.

I Chia-

I Chiavaj chiamano Bottone della ferratura quel pezzo di ferro, che serve a far muovere il chiavistello o stanghetta. v. *Chiavaio*.

Bottone dicefi ancora alla boccia di alcuni fiori, e talvolta degli alberi, nei quali è quel luogo rotondo e grosso, dove sta il fiore, che dee produrre il frutto, e fra questi quelli di seme in ogni Bottone contengono più fiori, e fra quelli da nocciolo il Bottone non ne tiene che un solo.

BOTTONIERA si è quel grosso puntaiuolo di ferro acciaiato, piatto da una parte, e convesso dall'altra, di cui servono i Bottonaj per incavare le lamine di metallo già tagliate da essi in rotondo come abbiamo detto, e per batterle nella matrice, o com'essi dicono, nel taso, dove debbono prendere la propria impronta e forma.

Queste Bottoniere o puntaiuoli sono ordinariamente lunghi 4 in 5 oncie, e di grossezza proporzionata all'anima del bottone, che l'Artefice vuol fare.

BOTUA o *Burna*. Pianta medicinale conosciuta sotto il nome di *parcira brava*. v. questa voce.

BOUCHET. Spezie d'Ippocrasso fatto con acqua, zucchero e cannella bolliti insieme, e mescolati in una data proporzione, giovevole per lo stomaco, a cui comunica un calore ragionevole. v. *Ippocrasso*.

BOUJON. Termine di manifattura di lana, che si usa nelle Fabbriche di panni e di sargie di Roano, e di alcuni altri luoghi. Chiamano in Roano la Casa di Boujon il luogo destinato per far la visita e marchio dei panni, ed altri drappi di lana; e per gli antichi Statuti di quella Città del 1408 consistenti in cinque

articoli non è permesso ad alcun Maestro l'aver de' Garzoni se non ha servito nell'Ufficio del Boujon o almeno non vi sia entrato. In Beauvais chiamano Boujonneurs i Maestri e Guardiani del Corpo de' Fabbricatori di panni e sargie, a' quali spetta il fare le visite nelle case, e Lavoratoj, ai mulini, folli ed altri Operaj. Sono al numero di 10, cinque del Corpo de' Fabbricatori di panni e sargie, tre Tessitori, e due Lanaj. Ogni anno escono i cinque più vecchj, e sottentrano altri cinque in loro luogo. Eglino pure marchiano le pezze, ponendovi il piombo ordinato dalla Regolazione del 1667.

Boulanger de Camp. Così vengono chiamate delle sargie drappate di mezz'Ala, o sia tre quarte e mezzo delle nostre di altezza, che si fabbricano in certi luoghi del Poitù, particolarmente a Brevil ed a Bares. Si chiamano *Boulanger* dal nome di coloro, che primi ne istituiron la fabbrica, e di *Camp*, perchè sono tutte di lana Spagnuola di Camp. v. *Sargie*.

BOULIER. Rete fatta in forma di sagina, di cui si servono i Pescatori del Mediterraneo per pescar all'imboccature dei stagni falsi. v. *Reti*.

BOULOGNE, *Bulogna*, e *Bologna*. Città di Francia nella Picardia divisa in Alta, e Bassa, abitando in quest'ultima parte di essa Città i Mercatanti, per essere più a portata del lor Negozio, e la Città Alta tiene la Cattedrale e il Palazzo pubblico. Il porto di essa è piccolo, e di entrata difficile, mentre l'acqua non vi si alza che 7 piedi al più, in maniera ch'entrar non vi possono que' legni che pescano 5 o 6 piedi.

Il Commercio di essa consiste in falì, in vini bianchi, e in acquevite, che vi portano i bastimenti di Bourdeaux, della Rocella e di Nantes, in cuoj salati d'Irlanda, che vi vanno sopra piccoli legni Inglese; ma di tutto questo solamente quel tanto che basta per lo consumo del Paese. Il suo Negozio interno poi vien prodotto dalle differenti pescagioni, specialmente di aringhe, e di scombri; e stimasi che la vendita di queste due qualità di pesci, compresi quelli che s'insalano a Saint-Valery, che non sono in tanta quantità, quanti in Bulogna, possa ascendere un'anno per l'altro a più di 400000 lire. Si portano questi pesci in Fiandra, nell'Artois, e in gran parte a Parigi.

L'arte de' Tessitori di tela è anch'essa molto considerabile, mentre se ne fabbricano di fine e di un buon uso.

Tutti i Mercoledì e i Sabbati di ogni Settimana vi è mercato, ed una fiera franca ogni anno, che comincia agli 8 di Novembre, e dura fino ai 27 inclusivamente. La selva, alla quale questa Città dà il nome, somministra quantità di legno per uso di fabbriche e del fuoco, ed appartiene tutta al Re, ed avrà di estensione 3940 campi fra bosco piantato, spazj vuoti, e fabbriche.

BOURA. Sorta di drappo di lana e seta. v. *Moncaiano*.

BOURDAINE. Sorta di legno che adoperano in Francia atto a far il carbone, che si adopera per far la polvere.

Questo legno dura appena cinque o sei anni, nè mai si fa più grosso di due oncie, e diceasi ancora legno morto per la sua poca vita, ma impropriamente, non essendo

nel numero di quelli, che l'Ordinazione di quel Regno mette fra i legni morti. Il suo carbone è al sommo leggero, e secco; quest'ultima qualità lo fa preferire nella fabbrica della polvere a quello di canape, ch'è più leggero, ma molto più umido. v. l'articolo della *polvere da schioppo*.

Era stato proibito dall'Ordinazione 1669 in proposito delle Acque e Foreste all'articolo 12 al titolo della Regolazione de' boschi di rilasciare legno verde, o secco a quelli dalla polvere e nitro, sotto pretesto di far del carbone proprio alla fabbrica della polvere da schioppo.

Questa Proibizione fu poi levata con un Decreto degli undici Gennaio 1689, e S. M. diede la permissione al Commissario Generale delle polveri e a' suoi Commessi solamente di far separare nelle vendite che venissero fatte ai Mercatanti, il legno di bourdaine da ogni altra spezie di legno, il quale sarà loro rilasciato pagandone il prezzo al valore delle altre con un aumento di 2 soldi per lira, che verranno pagati ai Deliberatori, e che nel resto sarà eseguita l'Ordinazione del 1669.

Ma siccome gli Uffiziali delle Acque e Foreste non volevano tollerare, che la Deliberazione di questo legno si facesse altrimenti, che nel tempo dei tagli, che non si facendo che nell'età di 10, di 20, e di 30 anni, rendeva assolutamente inutile la permissione accordata a quelli della polvere e nitro, stante che il bourdaine non è buono se non se nella sua gioventù, e allorch'egli non ha che 9 e 10 linee di diametro; S. M. con un nuovo Decreto dei 23 Agosto 1701 comanda, che
fia

sia permesso al Commissario generale delle polveri e a' suoi Commessi di prender e tagliare con delle asciette o mannaie tanto nei boschi che appartengono a S. M. quanto a quelli appartenenti agli Ecclesiastici e Comunità il bourdaine dell'età di 3 in 4 anni in quella quantità che loro abbisognerà, dopo di aver ottenuta la permissione dagli Uffiziali delle Acque e Foreste; al carico del quale dovranno esser presenti i Guardiani per denunziare in voce la quantità, che averanno tagliato, la quale dovrà pagarsi come i legni mercantili o a S. M. o alle dette Comunità unito al salario dei sopradetti Guardiani, con una proibizione a coloro che fanno la polvere e salnitro di servirsi di altri utensili e ferramenta che di mannaie, o di fare nuovi tagli in pena di confiscazione de' suoi stromenti, e di 500 lire di Francia per la prima volta, e del doppio quando ricadono.

BOURDALOU. Sorta di biancheria in opera o tovagliata che si fabbrica nella Bassa Normandia, principalmente a Caen e nel suo Distretto. v. *Biancheria*.

BOURDEAUX. Città della Francia Capitale della Guienna, una delle più belle, delle più mercantili, e delle più fiorite Città di quel Regno. La comodità, la bellezza e la sicurezza del suo Porto vi attraggono i vascelli di tutte le Nazioni dell'Europa, particolarmente degl' Inglese e degli Olandesi, che vi si portano a prendervi una quantità così prodigiosa di vini, di acquavite e di ogni altra mercanzia, particolarmente nel tempo delle sue fiere, che rassembrerà forse ai Leggitori cosa incredibile.

Tre sono i principali oggetti del Commercio di questa Città, cioè la vendita de' suoi vini e delle sue acquavite, gli armamenti che fa per le Colonie Francesi dell' America, dove trasporta le mercanzie di sua produzione, o adunate dalla sua diligenza, e finalmente le pescagioni della balena e del merluzzo, di cui i suoi vascelli ne riportano una parte per loro consumo, e distribuiscono l'altra in diversi Porti di Spagna, d' Italia, e di altri luoghi di Europa.

Il Negozio de' vini e delle acquavite vi attrae tanti vascelli forastieri, che in tutto l'anno vi saranno sempre per ordinario 100 legni nel suo Porto, e nel tempo delle sue fiere ve ne faranno 500, che sono al carico.

Le Nazioni principali che spediscono a Bourdeaux i loro bastimenti per lo Commercio de' suoi vini ed acquavite, sono gl' Inglese, gli Scozzesi, gl' Irlandesi, gli Olandesi, gli Svezzi, i Danesi e gli altri popoli Settentrionali, ma gl' Inglese e gli Olandesi in numero maggiore, levando questi ultimi per ordinario soli quattro volte altrettanto vino quanto tutti gli altri insieme.

Levano gl' Inglese ogni anno 6000 botte di vino, e 3 in 400 barili di acquavite. Le altre mercanzie che vi traggono, sono: aceto, prugne, resina, trementina, castagne, tavole di noce, carta, sovero, e mele. Allo 'ncontro quelle che vi portano, sono: stoffe di lana, stagno, piombo, carbone di terra, aringhe bianche e rosse, cuoj di ogni sorta, carne di bue salata per le isole, butirro, formaggio, sevo, droghe per tignere, ed altro: e quando il bilancio

cio delle mercanzie non va pari, gl' Ingleſi pagano il ſopraſpù in lettere di Cambio ſopra Londra e ſopra Parigi.

I vini poi che cavano gli Ollandefi da Bourdeaux, aſcendono un' anno per l' altro a 50000 botti, e l'acquavite dai 10 a 120000 barili. Caricano ancor dell' aceto, della ſemenza di lino, del ſiroppo, ed altre mercanzie, come abbiain detto di ſopra parlando degl' Ingleſi; e laſciano in concambio del legname da far doghe, delle tavole, degli alberi da vaſcelli, della canapa, della ſpalmatura, del rame e del formaggio: il ſopraſpù del loro conto lo pagano in contanti, o con Cambiali.

Gli Svezzeſi e i Daneſi portano le medefime mercanzie degli Ollandefi, e fanno quaſi i medefimi ritorni. Di rado però queſte Nazioni caricano più di 3 o 4000 botti di vino, e a proporzione di acquavita, e queſto perchè ſe ne poſſono provvedere dagli Ollandefi in caſo di mancanza, e lo vendono ad eſſi bene ſpeſſo allo ſteſſo prezzo che eglino l' hanno avuto di prima mano, e ciò a motivo dei vantaggi, che una tale facilità procura loro da altra parte con queſte due Nazioni.

I vini che ſi caricano a Bourdeaux, ſono vini bianchi di Langon, di Preignas, di Barſac, di Sauternes, e di Bommes, i quali negli anni di una raccolta ragionevole vendonſi dalle 180 fino alle 200 lire alla botte.

I vini di Poudenſac e di Caſtres ſono di due ſorte: i bianchi che ſi vendono dai 20 ai 30 Scudi, e i roſſi dai 35 ai 40.

Quelli delle Grave di Bourdeaux ſono tutti roſſi, il prezzo de' quali ſi è dai 40 fino agli 80 Scudi

alla botte, ma pochi ve ne ſonoda queſt' ultimo prezzo, e molti dalle 150 alle 200 lire.

Gli altri delle Grave di Medoc vendonſi diverſamente ſecondo i terreni, da' quali ſi raccolgono, mentre queſte Grave che occupano 10 leghe di Paefe, non producono vini di bontà uguale, ma anzi ve ne ſono che avranno un 50 per 100 di differenza. Altri ſi vendono dalle 90 lire fino ai 100 Franchi, altri dalle 120 fino alle 150, ed altri, ma pochi, dalle 180 fino alle 200.

Un' altro eſito per tutti queſti vini, oltre quelli che ne levano i forſtieri, conſiſte nei carichi dei baſtimenti che ſi fanno per le Iſole, come diremo in appreſſo.

Finalmente ſe ne conſuma ancora quantità nella fabbrica dell' acquavite; e quelli che ſono deſtinati a queſto uſo, ſi vendono intorno 50 lire ogni 32 verghe.

Si giudica, che nella Siniscalcheria di Bourdeaux ſi poſſano raccogliere un' anno per l' altro 200000 botti di vino, 100000 delle quali ſi mandino fuori, e che ſe ne conſumino a Bourdeaux e nelle vicinanze 40000, e il ſopraſpù nel paefe tutto, ſenza comprendervi i vini del Paefe Alto e della miſura piccola, che poſſono aſcendere a 4 in 5000 botti.

Quanto alle acquevite ſiccome ſe ne abbruciano più e meno ſecondo che gli anni ſono abbondevoli, coſì talvolta ſe ne poſſono caricare fino a 20000 barili, e talvolta ſolamente 12 e 15000.

Calano altreſi qualche volta a Bourdeaux dei vini bianchi di Linguadocca fino al numero di 1000 botti, ed anche 8 in 10000 dalla Guienna Alta, fra i quali ve ne ſono di roſſi, e di bianchi.

I vini

I vini di Bourdeaux, che si caricano per uscir di paese, pagano gabella sul piede di lire 17 ed alcuni piccoli la botte di quella moneta, oltre quella di rilascio, di visita e di noleggio.

Se vengono caricati in vascelli forastieri la gabella è di lire 50.

Per l'acquavite caricata che sia debbono pagarli lire 23 e mezzo per ogni vaso dal caricatore, ma il venditore allo neontro è tenuto a bonificarli 7 lire e 3 soldi.

I vini di Linguadocca pagano dalle 17 alle 18 lire per ogni muid del dritto di canale fino a Tolosa, 40 lire per barile a Villars, e per la vettura da Tolosa a Bourdeaux dai 45 soldi fino alle 3 lire e mezzo, e talvolta anche 4 per barile giusta la difficoltà del fiume.

Pagano essi vini al Banco dell' Appalto in Bourdeaux 18 lire per botte, quando arrivano ai Chartrons, con altre cinque di gabella alla Città, e quando si caricano, pagano ancora al suddetto Banco 9, 10, e anche 11 lire per botte.

I Sobborghi di Chartrons sono i luoghi dove si debbono mettere i vini che non sono dei Villaggi componenti la Siniscalcheria di Bourdeaux, perchè nè debbono entrare in Città, nè possono esser venduti a' Forastieri.

Il Negozio che ha questa Città colle Colonie Francesi dell' America, impiega da 24 in 28 vascelli di portata dalle 50 fino alle 150 botti; e sono due o tre per Quebec, tre o quattro per Cayenne, quattro o cinque per S. Domingo, e dodici, o quindici per la Martinica, e le altre Isole Antille dell' America.

Non è però che non esca dal porto di Bourdeaux una quantità mag-

Dizion. Univer. Tom. II.

giore di bastimenti per le Indie Occidentali; ma siccome non si pagano in Francia i dazj di Uscita delle mercanzie destinate a questo Negozio, così per lo più i bastimenti di Nantes e della Rocella sono quelli che vanno a caricare i vini a Bourdeaux, e che si assortiscono di molte cose, che loro mancano, le quali debbono entrare nei carichi per queste Colonie.

I legni che vanno da Bourdeaux a Quebec, partono nei mesi di Aprile e di Maggio, e debbono mettersi alla vela pel ritorno alla fine di Ottobre, o al principio di Novembre.

Il loro carico consiste in vini, panni, tele, cappelli, ferramenta e stromenti di varie sorte.

Poichè non possono fare i loro ritorni con pelli per non esserne libero il traffico, così vanno qualche volta a caricar di merluzzo, o di baccalà in Terra nuova, o pur al Capo Breton, comperandolo con Cambiali tratte in Francia. Altri poi prendono a Quebec della farina, dei piselli, della birra, delle anguille salate, che concambiano con mercanzie del Paese, e quando non ne trovano per formar un carico intero, prendono il rimanente a nolo.

I vascelli che vanno a Cayenne, debbono essere bastimenti piccoli, imperocchè un vascello solamente di 100 botti dura fatica a ritrovarvi il carico, ed è sovente costretto a passare all' Isole per compierlo.

Con simili legni pure bisogna fare il traffico di S. Domingo, essendo cosa rara, che un bastimento più grande, purchè non voglia perdere il tempo del ritorno, possa trovare mercanzie bastevoli per l'intero

D d suo

fuo carico; onde ritornano la maggior parte con mezzo carico. Le principali mercanzie che si cavano, sono: del zucchero, dell' indaco, del cotone, e del cuoio.

Possionsi impiegare dei vascelli di tutte le grandezze per lo Negozio della Martinica, e delle altre Isole Francesi, perchè le navi vanno d' Isola in Isola a fare il loro carico, dimorandovi ordinariamente fino alla fine di Agosto, in cui cessa il zucchero, e le canne, come si suol dire nell' Isola, vanno allora in freccia, vale a dire non sono più in istato di dar zucchero.

Il tempo più convenevole per partire da Bourdeaux per le Isole si è quello dei mesi di Novembre e di Dicembre per arrivare colà nel Febbraio, tempo in cui si cominciano a fare i zuccheri. Partono nulla di meno dei vascelli alla fine di Maggio, ed anche qualche volta il viaggio può esser buono nel mese di Agosto, soprattutto se i vascelli sono carichi di buoni vini di Autunno, e che i caldi sieno stati grandi nelle Isole, perchè i vini dei primi vascelli avendo patito, quelli che vi si portano dopo, non mancano di prender voga, e di venderli tutto quello si vuole e a pronti contanti.

Un carico per l' America di un naviglio di 120 botti è ordinariamente composto di 40 botti di vino, di 50 barili di farina, di peso di 250 libbre ognuno, di 20 barili di acquavite, di 20 barili di lardo del paese, di 30 barili di carne di bue d' Irlanda, di 3000 Alle di tela grossa da 11 in 12 soldi, che viene da Santogna, o da S. Macario, di 15 rotoli di ferro per li mulini da zucchero, di tutte le sorte di utensili

di rame e di ferro per comodo e servizio dei mulini, poco presso per 500 lire; di più forme o vasi di terra per macinare i zuccheri, di 6 fucili da Affumicatori da 20 lire l' uno, e questa parte di carico è di obbligazione; di scarpe e cappelli di tutte le sorte per 300 lire in circa, di stoffe, tele ed altre cose per uso divestire gli abitanti, per la somma di mille lire, 400 barili in fascj coi suoi cerchj e vinchi per legarli e porvi il zucchero, e finalmente una gran botte in fascio, che può contenere 10 in 12 caratelli, acciocchè serva di carico e di scarico delle mercanzie. Per altro questo ultimo articolo non è assolutamente necessario, giacchè se ne ritrovano a nolo nelle Isole.

Ogni carico secondo il prezzo ordinario delle mercanzie può ascendere a 14000 lire.

Le mercanzie principali che si riportano dalle Isole, consistono in zuccheri bianchi, e grezzi, in cotone, in zenzero, in cassia, in indaco, in filo da abbaggio, in rocù e in cacao, e senza entrare in maggior distinzione del Negozio che si fa alle Isole Francesi, si può ricorrere all' articolo particolare dell' America.

E' solamente da notarsi, che nei Passaporti, che si accordano ai vascelli di Bourdeaux per lo viaggio delle Isole Antille, di Caienna e di S. Domingo, viene espressamente dichiarato, che non possano fare ritorno ad alcuno de' porti di Nantes, Doncherchen, o Marsiglia per essere questi porti franchi.

I carichi che si fanno a Bourdeaux per la pescagione del merluzzo, consistono in tale più o meno secondo la quantità di migliaia, ovvero quintali di pesce, che può contenere il legno,

legno, in canne da pescare, in coltelli per ilparare e preparare il pesce, in tavole per riscaldarlo, in chioderia e in vettovaglia, come vini, legumi ec. per 8, 9 mesi.

I bastimenti che vanno al Banco, partono da Bourdeaux in Gennaio, e possono partire eziandio in ogni altro mese dell'anno, a riserva di quelli di Ottobre, di Novembre, e Dicembre.

Quelli che vanno in Terranuova, si partono nel Febbraio, o nel Marzo per giugnervi nell'Aprile o nei principj di Maggio, non vi essendo cosa alcuna da fare, o almeno poca per coloro che vi capitano alla fine di questo mese.

I ritorni dei vascelli di Terranuova si fanno per l'ordinario per Bourdeaux, Nantes, la Rocella, Baiona, Marsiglia e Bilbao in Ispagna; e ve ne sono talvolta alcuni, che vanno a Lisbona e a Cadice. Quelli del Banco grande riportano la loro pescagione a Bourdeaux, all'Avre de Grace, a Nantes ed alla Rocella.

Non pagano alcun dritto di Uscita pel sale che adoperano in questa pescagione, ma al ritorno del viaggio pagano tre e mezzo per cento del valore del pesce. Alla voce merluzzo si parlerà della diversa pescagione di questo pesce fresco e secco.

I Vascelli di Bourdeaux, che vanno a pescar le balene, partono nei mesi di Aprile e di Maggio, e i suoi ritorni dipendono dal successo della pescagione, ritornando più presto quando il pesce si presenta a buon'ora, e più tardi quando succede al contrario.

E' cosa rara però che i Mercatanti di Bourdeaux abbiano dei va-

scelli proprj per la pescagione della balena, ma molti vi sono interessati negli armamenti, che a tal effetto si fanno a Baiona, a S. Giovanni di Luz e a S. Malò; veggasi *Balena e Baiona*.

Il Negozio che si fa di Bourdeaux colla Spagna, e della Spagna con Bourdeaux, è poco considerabile. Vi si mandano dei vasi di ferro, della carta del Perigord, della biada ed altri grani, quando però ne sia permesso il trasporto, specialmente del formento e delle fave.

Le mercanzie che vengono coi ritorni, sono: lamine di ferro, ancore per bastimenti, dei remi, delle pietre d'affilare, dell'olio e delle alette di balena, della chioderia da peso e minuta, delle lane, e delle fardelle, quando se ne pescano sulle Coste della Spagna.

Finalmente le mercanzie che vanno a Bourdeaux del Commercio, che i suoi Negozianti mantengono con alcune Provincie, particolarmente del Perigord, di Quercy, del Limosin, dell'Avvergna, e del Lionese, sono: formenti ed altri grani, varie sorte di legumi, vini di Bommes ed altri, della carta, delle castagne, delle noci, e dell'olio di esse, del legname per botti, delle tavole di noce, del ferro in opera, e schietto, come vasi di ferro, canne, ed altre arme da fuoco, e spade, della ferramenta minuta, della merceria, della seta, delle tele di Lione, dei formaggi di Avvergna e delle tappezzerie della Provincia medesima, le quali mercanzie tutte discendono per la Dordogna, e vanno a Bourdeaux dopo di aver passato davanti a Liburno.

Non si debbono trascurare le fiere franche, che si fanno a Bour-

Dd ij deaux

deaux, che sono due, l'una il primo di Marzo, e l'altra ai 15 di Ottobre.

In questa Città si fabbricano delle coperte di lana ben grossa, nè vi si adopera altro che quella del paese, che raccolgono nelle Lande; e intorno a 30 Mercatanti sono quelli che fanno il Negozio de' panni, che vi vien portato dalle altre Città del Regno, non se ne facendo punto in questa Città. Vi si acconciano ancora molti cuoj, l'apparecchio de' quali riesce assai buono.

Notizia sopra la Direzione del Gran Banco di Bourdeaux, e sopra le differenti gabelle, che vi si riscuotono.

Viene questo Banco servito da 112 salariati, l'emolumento de' quali in somma viene a montare intorno a 63000 lire di moneta di Francia, e questi sono:

Il Direttore Generale e il primo Cassiere, che lavorano ugualmente nei tre Gran Banchi, vale a dire in quello di Convoglio, in quello del Dazio, come ivi lo chiamano della *Comptable*, della qual imposizione veggasi a questa voce, e di quello di Senferia, i quali, oltre i due Commessi principali, ne tengono ancora degli altri particolari.

Al Convoglio evvi un Ricevitore, uno Scontro e due Scrivani.

Alla *Comptable* un Ricevitore e due Scontri, l'uno detto Scontro della *Comptable*, e l'altro Scontro al minuto: tre Scrivani, due Stimatori, un Custode de' magazzini, e un sotto Custode.

Alla Senferia un Ricevitore, uno Scontro, due destinati pel sale, e due Scontri dei Bullettaj.

Venti quattro Bullettaj distribuiti

alle Porte di terra, e di mare di Bourdeaux.

Uno Scontro al Banco di Chartrons, e quattro Visitatori.

Tre Commessi al Banco di partenza.

Un Visitatore di Entrata col suo sotto Visitatore.

Due Visitatori di Uscita.

Un Guardiano de' magazzini, e un sotto Guardiano alla nuova Alla sul Porto.

Per la guardia di notte, che vien detta ancora *Guardia nera*, un Capitano, un Tenente, e nove Soldati.

Al Petacchio detto di S. Croce un Capitano, cinque Soldati, e 14 Marinaj.

A quello di Bacalan un Capitano, 4 Soldati, e 12 Marinaj.

Un Ricevitore e uno Scontro per lo tabacco.

Finalmente il Notaio dell' Appalto, e il Portiere del Banco.

Deesi osservare, che oltre le ricevute del Convoglio, della *Comptable*, e della Senferia che si fanno al Banco Generale, i Commessi dei quali sono indipendenti gli uni dagli altri, avvegnachè dir si possa, che si servano di Scontri vicendevolmente, vi si fa ancora la ricevuta della Patente di Linguadocca; ma questa non ha nè Ricevitore, nè Scontro particolare per esserne incaricati quelli della Senferia.

Il Ricevitore del Convoglio tiene 11 registri, e 8' il suo Scontro, e gli Scrivani non ne tengono punto, ma sono obbligati solamente di scrivere i pagamenti dei dritti dovuti al Convoglio dalle mercanzie dei Mercatanti. Alla voce *Convoglio* si parla della diversità de' registri ora detti.

Il Riscuotitore dei diritti dovuti alla Comptablie tiene 9 registri, ed altrettanti ne tiene il suo Scontro: quello del minuto un solo: gli Scrivani 2; gli Stimatori 3, e qualche volta 4; il Custode del magazzino del Banco e il suo sotto Custode uno per ciascheduno; e finalmente il Custode del magazzino della nuova Alla 4. Si può vedere l'uso di tutti questi registri alle voci di *Comptablie*, di *Scrivano*, di *Stimatore*, di *Custode* o di *Guardiano* de' magazzini.

Il Ricevitore della Senferia tiene 3 registri per li dritti di essa, e 3 altri per quelli di fuori, ovvero per la Patente di Linguadocca. Veggasi *Senferia* e *Patente di Linguadocca*.

Tutti i registri, de' quali fin ora abbiamo fatto menzione, vengono tenuti dai Commessi impiegati nel Banco grande, e gli altri vengono tenuti da quelli dei Banchi, che sono di fuori.

Allo Scontro dei Chartrons, che sono i Sobborgi di questa Città, vi sono 8 registri, de' quali parleremo in un'articolo particolare. v. *Chartrons*.

Questo posto serve per la conservazione dei dritti dovuti su i vini del Paese Superiore nell'Ingresso, e per lo carico di ogni sorta di vini, aceto, acquevite, prugne ec.

Il Banco di partenza viene diretto da tre Commessi Bullettaj, che ne tengono i registri; così pure quelli del sale ne tengono due, perchè lavorano separatamente.

I due Visitatori di Uscita ne tengono uno fra tutti due.

Quello di Entrata e il sotto Visitatore anch' essi pure ne hanno un solo.

Dizion. Univer. Tom. II.

Gli Scontri de' Bullettaj non hanno registri, e la loro funzione consiste nel disaminare il lavoro de' Bullettaj, e di vedere se risiedono alle loro Porte: di fatto altro non sono che due Camminanti, che vanno a vedere i registri dei Commessi alle Porte.

I Bullettaj tengono più o meno registri secondo la situazione delle Porte, la guardia delle quali è stata loro affidata.

Queste Porte sono in numero di 8 ch'entrano dal Porto nella Città, e 6 dalla parte di Terra.

Dalla parte del Porto quelle del Cappello rosso e di Espau sono le più considerabili; e i Bullettaj di esse tengono tre registri. Alla Porta Chaillau non ne hanno che un solo: alla Porta del Ponte di S. Giovanni tre, alla Porta Tannet uno: a quella delle Saliniere quattro, a quella di Grace tre, e alla Porta S. Croce uno.

Le Porte di Terra sono: S. Giuliano, S. Eulalia, S. Andrea, Dijon, Delfino, e S. Germano: ognuna di queste tiene un solo registro. v. *Bullettaio*.

Gabelle che si pagano al Banco di Bourdeaux.

I dritti che sono dovuti a questo Banco, si comprendono o dalla stima delle Mercanzie regolate dalle tariffe di stima, ovvero in conseguenza di una valutazione o composizione stabilita da un lungo uso fra i Mercatanti e l'Appaltatore, ovvero finalmente in esecuzione dei Decreti del Consiglio, che di tempo in tempo sono stati fatti per l'accrescimento delle gabelle su certe mercanzie, particolarmente sopra quelle che capitano da' paesi forastieri.

DD iij Non

Non parleremo qui che delle due ultime spezie de' dritti, giacchè si possono vedere sulle tariffe medesime quelli che si pagano sull'estimazione delle mercanzie. Cominceremo dunque dai dritti stabiliti dall'uso, distinguendo

in ogni articolo quello che particolarmente pagar si dee o al Convoglio, o alla Comptable, o alla Senleria, e aggiungeremo la somma di tutte tre queste gabelle sulla fine di ognuno di questi medesimi articoli.

Vini della Città cioè a dire quelli che si raccolgono nella Siniscalcheria di Bourdeaux. Convoglio. Carico.

La botte di vino Bordelese, che chiamasi volgarmente *vino della Città*, viene composta da 4 barili, o sia da 6 terzetti; e paga al Carico per diversi accrescimenti ordinati dalle Dichiarazioni pubblicate negli anni 1637, 1638, e 1640 . . . L. 6 : :

Per altri accrescimenti degli anni 1617, 1632, 1638, 1640 . . . L. 6 : :

Per l'accrescimento del 1655 . . . L. 1 : :

Per li 2 soldi per lira di registro . . . L. 1 : 6 :

} L. 14 : 6 :

Comptable. Carico.

La medesima botte di vino della Città sia per conto di un Francese, o sia di un Forastiere paga per uso . . . L. 1 : :

Per l'uso piccolo . . . L. : 1 :

Per lo Scontro . . . L. : 2 : 3

} L. 1 : 3 : 3

Senleria. Carico.

La suddetta botte di vino della Città, non meno che quella pure di vino del Paese Alto paga indistintamente al carico . . . L. 1 : 10 :

} L. 1 : 10 :

Somma dei tre Dritti L. 16 : 19 : 3

Deesi osservare, che il vino della Città in tempo di fiera non paga punto i dritti dell'uso grande e piccolo al Carico; ma per un'antico uso i Mercatanti pagano un soldo per botte, di cui il Ricevitore rende conto al Direttore, e'l prodotto di questa spezie di dritto viene posto nella cassetta de' poveri.

Un'altra osservazione vi è, che vien fatta la deduzione al Carico tanto al Convoglio quanto alla Comptable per l'uso grande sopra ogni 21 botte di vino il dritto di una, il che chiamasi la *deduzione di 21 per 20*; ma si paga per intero quello dell'uso piccolo, non meno che i trenta soldi per botte alla Senleria; e quando non c'è il Carico di 21 per 20, si fa il dibattimento a proporzione.

Vini

Vini detti di Demi-marque. Convoglio. Entrata.

I vini detti di *Demi-marque*, che vengono dal Paese, che in Guienna si chiama *Nuova conquista*, come Santa Fede, Montraville, Castillon, Genfac, Puioles, Duras, Rozau, Civrac, ed alcuni altri, pagano per dritto di Entrata o di Discesa come i vini del Paese alto L. 8 : :

Per li due soldi dello Scontro L. : 16 : } L. 8 : 16 :

Comptable. Entrata.

I suddetti vini non pagano di Entrata che uno per cento dell'uso piccolo, che sono due danaj o sieno piccoli per la stima de' vini suddetti, e viene a riu- scire per ogni botte L. : 16 :

Due soldi per lira dello Scontro L. : 1 : 7 }

Sommano in tutto L. 9 : 13 : 7

Osservisi, che i vini di Castillon vengono considerati per vini della Città, e non pagano cosa veruna per l'Entrata.

Convoglio. Carico.

I vini suddetti di *Demi-marque* pagano al Convoglio di Carico per ogni botte come i vini della Città : L. 13 : : }

Per lo Scontro L. 1 : 6 : }

Comptable. Carico.

Pagano alla Comptable al Carico come i vini del Paese Superiore; vale a dire ventisei soldi per botte per uso grande e piccolo L. 1 : 6 : }

E per lo Scontro . . . L. : 2 : 8 }

Senteria. Carico.

Pagano ancora per botte alla Senteria di carico L. 1 : 10 : }

Importano tutti tre L. 17 : 4 : 8

Vini del Paese Alto di ogni qualità al di sopra di S. Macario, ch'è sette leghe di sotto di Bourdeaux.

Chiamansi questi vini del Paese Alto per differenziarli da quelli che si raccolgono nella Siniscalcheria di Bourdeaux, che chiamansi vini di Città, la misura de' quali è maggiore di un quinto di quella dei primi. Questi vini dunque dell'Alto Paese discendono per li fiumi Garonna e Dordogna, e sono obbligati a prendere dei Certificati di cauzione a Langon e a Liburno, che sono Banchi di Conserva della Siniscalcheria. Pagano 6 soldi per li suddetti Certificati, de' quali ragioneremo più a basso.

Convoglio d' Entrata.

La botte dei suddetti vini paga all' Ingresso per l'antico e nuovo Convoglio	L. 8 : :	} L. 8 : 16 :
Per lo Scontro	L. : 16 :	

Distingueremo fra poco i dritti, che debbono i vini del Paese Alto alla Comptable per la Discesa o sia Entrata.

Convoglio. Carico.

Debbono dare i suddetti vini al Convoglio di Carico di ogni botte per l' antico dritto . . .	L. 4 :	} L. 6 : 12 :
Per li nuovi accrescimenti . . .	L. 2 :	
Per lo Scontro	L. : 12 :	

Comptable. Carico.

I suddetti vini pagano alla Comptable di Carico per ogni botte per l' uso grande e piccolo . . .	L. 1 : 6 :	} L. 1 : 8 : 8
Per lo Scontro	L. : 2 : 8	

Senferia.

Per ogni botte di Senferia . . .	L. 1 : 10 :	} L. 1 : 10 :
Somma di tutte tre queste gabelle . . .	L. 9 : 10 : 8	

Tutti i vini provenienti dai luoghi di sotto S. Macario sono considerati per vini della Città, nè pagano altro dritto che al solo Carico.

Vini di Frontignan e Beziers. Comptable. Entrata o Discesa.

La botte del vino prodotto in Frontignan e Beziers paga alla Discesa o vogliam dire all' Entrata i dritti del costume grande e piccolo, i quali ascendono al 6 per 100 del valore dei vini stessi, i quali per ordinario vengono stimati dalle 350 alle 400 lire alla botte. Oltre di questo, e di soprappiù di questi dritti debbono ancora pagare 2 soldi per lira dello Scontro.

Con-

Convoglio. Carico.

I suddetti vini di Frontignan
e Beziers sono eziandio obbli-
gati a pagare i dritti di Convo-
glio di Carico, i quali vengo-
no ad essere come abbiain detto
di sopra

L. 6 :
Per lo Scontro L. : 12 :

L. 6 : 12 :

Comptable. Carico.

Pagano i medesimi di Carico
alla Comptable i dritti del co-
flume grande e piccolo come vi-
ni del Paese Alto, cioè . . .

L. 1 : 6 :
Più il dritto dello Scontro L. : 2 : 8

L. 1 : 8 : 8

Senferia.

Debbono dare per ogni botte L. 1 : 10 : } L. 1 : 10 :
Sommano in tutto L. 9 : 10 : 8

*Vini di Gaillac e Vini comuni del Paese Alto. Comptable.**Entrata o Discesa.*

Sono tenuti questi vini ad esborfare alla Comptable per dazio di Di-
scesa o di Entrata un 6 per 100 della propria estimazione e valore per
dritto dell'uso grande e piccolo.

Deesi però osservare, che con una Regolazione generale della Com-
ptable di Bourdeaux decretata nel Consiglio agli 11 di Marzo 1620, e
col Decreto del Consiglio medesimo dei 5 Agosto 1622 viene permesso
agli Appaltatori di accordare una composizione sopra l'Entrata dei vini
del Paese Alto senza che possano venir ricercati dell'importar della ga-
bella che ricevono, durante la fiera di Marzo, cosa ch'è stata sempre
esequita per essere ugualmente vantaggiosa all'Appalto e al Mercatante.

Questa composizione accordata dal Gabelliere della Comptable per lo
dritto di Entrata dei vini di Gaillac monta ordinariamente a 3 lire e 3
e mezzo per botte, e i 2 soldi per lira dello Scontro.

Oltre questo paga ancora al

Convoglio nel Carico i dritti
ordinarij, che sono: al principale L. 13 :

Per lo Scontro L. 1 : 6 :

Alla Comptable quando si
carica, i dritti ordinarij di 26
soldi per botte, e i due dello
Scontro, che fanno uniti . . . L. 1 : 8 : 8

E alla Senferia 30 soldi per
botte, sono L. 1 : 10 :

In tutto L. 17 : 4 : 8

Com

Comptable. Entrata.

Quanto ai vini comuni del Paese Alto, che sono quelli che si raccolgono in tutti i luoghi e Villaggi al di sopra di S. Macario, il Gabelliere per ordinario fa una composizione, e si accorda coi Proprietarij dai 50 soldi alle 3 lire per botte.

Convoglio. Carico.

Oltre questo pagano ancora al Convoglio per dritto di Carico i dritti ordinarij di 6 lire per botte, che coi due soldi per lira fanno insieme lire 6 e soldi dodici L. 6 : 12 :

Comptable. Carico.

I 26 soldi per botte e lo Scontro in tutto L. 1 : 8 : 8

Senferia.

Soldi 30 pure per botte . . . L. 1 : 10 :
In tutto L. 9 : 10 : 8

Notifi, che si fa la deduzione dei 21 per 20 come abbiamo detto nel carico dei vini del Paese Alto tanto al Convoglio, quanto alla Comptable come ai vini della Città.

Aceto. Convoglio. Carico.

L' aceto paga per botte al Convoglio di Carico per lo vecchio e nuovo Convoglio . . .	L. 6 :	} L. 11 :
Pel nuovo accrescimento . . .	L. 4 :	
E per li 2 soldi per lira dello Scontro	L. 1 :	

Comptable.

L' aceto non paga cosa alcuna alla Comptable

Senferia.

Una botte di aceto paga di Senferia come il vino . . . L. 1 : 10 : } L. 1 : 10 :

Sommano in tutto L. 12 : 10 :

Acquavite.

Le acquavite non pagano alcun dritto al Convoglio o alla Comptable

blie, quando entrano in ordine al Decreto del Consiglio dei 4 Ottobre 1652, con cui il Re ordina, che le suddette acquavite da qualsivoglia luogo provengano, non paghino i dritti che quando caricano; onde con questo Decreto le acquavite della Siniscalcheria di Bourdeaux sono soggette alle imposizioni medesime, che pagar debbono quelle che sono fuori di essa Siniscalcheria, tuttochè una volta non pagassero i dritti che del solo Carico.

Convoglio. Carico.

Ogni barile d'acquavite di misura di 50 verghe, e la verga di tre boccali e mezzo, venendo a riuscire in tutto di 175 boccali, misura di Bourdeaux regolata dall'Ordinazione dei Tesorieri delle Finanze, paga di antico dritto	L. 8 : :	}	L. 16 : 10 :
Più di nuovo accrescimento	L. 7 : :		
Per li due soldi per lira dello Scontro	L. 1 : :		

Comptable. Carico.

Il suddetto barile di acquavite paga alla Comptable per conto di un Francese tanto di Entrata quanto di Uscita	L. 5 : :	}	L. 5 : 10 :
Per lo Scontro	L. : 10 :		

Senferia.

Il suddetto barile alla Senferia di Carico sborsa al solito	L. 1 : 10 :	}	L. 1 : 10 :
Som. del dazio di ogni bar. d'acquav. per conto di un Franc.	L. 23 : 10 :		

Convoglio.

Il medesimo barile di acquavite per conto di un Forastiere paga i medesimi aggravj tanto per l'Entrata quanto per l'Uscita come se fosse un Francese, cioè	L. 16 : 10 :	}	L. 16 : 10 :

Comptable.

In oltre alla Comptable tanto per l'Ingresso quanto per l'Uscita, compresi i due soldi per lira dello Scontro, ...	L. 8 : 5 :	}	L. 8 : 5 :

Si riportano le oltrascritte somme cioè *Convoglio* L. 16 : 10 :
Comptable L. 8 : 5 :

Senferia.

Di più alla *Senferia* come per
 conto di un *Francefe* . . . L. 1 : 10 : } L. 1 : 10 :
 Di maniera che l'intero che paga ogni barile
 per conto di un *Forastiere* ascende a L. 26 : 5 :

Il *Gabelliere* permette ai *Mercatanti* di far i barili di acquevite di quella grandezza che vogliono per comodo del *Commercio*, facendo loro pagare il soprappiù delle 50 verghe, di cui il barile è composto; e a tal effetto i *Commessi* del Banco dei *Chartrons* li misurano e ne tengono nota.

Il dritto che si paga al *Convoglio* per ogni verga del soprappiù, si è di 6 soldi e 9 piccoli, e quello della *Comptable* di 2 soldi e 3 piccoli che in tutto fanno soldi 9 per verga.

Deesi osservare che le acquevite dovrebbero pure pagare la *Senferia* proporzionatamente al loro soprappiù; ma l'uso del Banco della suddetta *Senferia* si è di non perdere cosa alcuna per quello ch'eccedono: cosa che si pratica altresì alla *Comptable*, per quel che riguarda gli eccessi dell'acquavite sul conto del *Forastiere*, che dee pagare questo eccesso sul piede di 7 lire e 10 soldi, quando si caricano, e che non paga per tanto che su quello di 5 lire.

Prugne. Convoglio. Discesa o sia Entrata.

Paganfi al *Convoglio* per mezzo barile di prugne provenienti dalle Provincie di *Linguadocca* e della *Provenza* 40 soldi di antico dritto, e 4 per li 2 soldi per lira dello *Scontro*, in tutto L. 2 : 4 :

Comptable. Entrata.

Il mezzo barile suddetto alla *Comptable* paga 21 soldo di aggravo fisso, e per lo *Scontro* 2 soldi e un piccolo, che fanno in tutto L. 1 : 3 : 1
 Somma L. 3 : 7 : 1

Convoglio Carico.

Ogni mezzo barile di prugne della misura stabilita dalla Regolazione dei Tesorieri di Francia, che viene ad essere di sei quintali, paga per l'antico aggravo

L. 1 : 2 :

Più pel nuovo accrescimento altrettanto

L. 1 : 2 :

E per li 2 soldi dello Scontro

L. : 4 : 5

L. 2 : 8 : 5

Quando le prugne si caricano in barili, sacchi ed altre misure, si computano le gabelle al Convoglio in ragione di 7 soldi e sei piccoli per quintale collo Scontro, ch'è di 9 piccoli, cosa che in tutto ascende a soldi 8 e 3 piccoli.

Comptable. Carico.

Lo stesso mezzo barile di prugne paga i due e mezzo per cento alla Comptable quando carica per conto di un Francese, il qual dritto monta a 15 soldi per ogni barile, dico

L. : 15 :

E per li 2 soldi dello Scontro

L. : 1 : 6

L. : 16 : 6

Senferia.

Il suddetto mezzo barile paga alla Senferia di Carico

L. : 15 :

L. : 15 :

Vengono dunque ad importar tutti tre questi

aggravj per conto di un Francese

L. 3 : 19 : 11

Convoglio. Carico.

Il suddetto mezzo barile per conto di un Forastiere paga al

Convoglio come per un Francese

L. 2 : 8 : 5

Comptable. Carico.

Più 5 per 100 per un' antico costume, che viene ad essere 30 soldi per ogni mezzo barile, e 3 soldi per lo Scontro; in tutto

L. 1 : 13 :

Senferia.

E per questa

L. : 15 :

In tutto per conto di un Forastiere

L. 4 : 16 : 5

Grani. Fermento. Convoglio Uscita.

La botte di formento composta di 20 boisseaux di quella misura, che si carica per li paesi forastieri nei Porti ed Avre dei fiumi della Garonna e Dordogna, paga al Convoglio per l'antico aggravio	L. 6 : :	}	L. 9 : 18 :
Pel nuovo accrescimento	L. 3 : :		
Per lo Scontro	L. : 18 :		

Comptable.

Alla Comptable esborfa	L. 1 : :	}	L. 1 : 2 :
Allo Scontro	L. : 2 :		

Senferia.

Per questa paga	L. : 10 :	}	L. : 10 :
Somma dell'importare di una botte di formento di tutti gli aggravj che paga quando sia caricata per Paesi forastieri			
			L. 11 : 10 :

Convoglio. Uscita.

La botte di formento quando venga caricata per la Francia, paga al Convoglio la metà dei dritti di quello che vien caricato per paesi forastieri, cioè

L. 4 : 19 :

Comptable.

Nulla.

Senferia.

Alla Senferia pure paga la metà, che viene ad essere

L. : 5 :

Cosicchè i dritti del formento caricato per la Francia vengono ad essere in tutto

L. 5 : 4 :

Granata e Segala. Convoglio. Uscita.

La botte di granata e segala viene composta da 20 boisseaux, e quando è caricata per paesi esteri, paga per l'antico dritto	L. 4 : 10 : .	}	L. 7 : 8 : 6
Più pel nuovo accrescimento	L. 2 : 5 :		
E per lo Scontro	L. : 13 : 6		

Comptable.

Alla Comptable di dritto principale contribuisce	L. : 13 : 4	}	L. : 14 : 8
E per lo Scontro	L. : 1 : 4		

Senferia.

Per questa paga	L. : 10 :	}	L. : 10 :
In tutto	L. 8 : 13 : 2		

Convoglio. Uscita.

Se questa botte di granata e segala poi viene caricata per la Francia, paga per l'antico drit- to	L. 2 : 5 :	}	L. 3 : 14 : 3
Pel nuovo accrescimento	L. 1 : 2 : 6		
Per lo Scontro	L. : 6 : 9		

Comptable.

Nulla.

Senferia.

Paga la metà, che viene ad ef- fere	L. : 5 :	}	L. : 5 :
In tutto	L. 3 : 19 : 3		

*Avena, Fava, Orzo, Semenza di lino, ed altri grani e legumi.**Convoglio. Uscita.*

La botte di tutte queste der- rate composta sempre dei 20 boisseaux di quella misura, al- lorchè venga caricata per paesi forastieri, dee pagare al Con- voglio per l'antico dritto	L. 3 : :	}	L. 4 : 19 :
Pel nuovo accrescimento	L. 1 : 10 :		
Per li 2 foldi per lira dello Scontro	L. : 9 :		

Convoglio. Uscita. L. 4 : 19 :

Si

Si riporta l'oltrascritta somma, cioè *Convoglio. Uscita*. L. 4 : 19 :

Comptable.

Per questa paga per dritto				} L. : 11 :
principale	L.	: 10 :		
Allo Scontro	L.	: 1 :		

Senseria.

E per questa	L.	: 10 :	} L. : 10 :
In tutto L.	6 :	:	

Convoglio. Uscita.

La botte medesima di grani e			} L. 2 : 9 : 6
legumi quando sia caricata per			
la Francia, paga al Convoglio			
per l'antico dritto	L.	1 : 10 :	
Pel nuovo accrescimento	L.	: 15 :	
E per li 2 soldi per lira dello			
Scontro	L.	: 4 : 6	

Comptable.

Nulla.

Senseria.

La metà cioè : : : . . .	L.	: 5 :	} L. : 5 :
In tutto L.	2 : 14 : 6		

E' da notarsi, che riguardo a tutti i grani e legumi che si caricano per Francia, sono obbligati i Mercatanti a riportare un Certificato dello scarico dei suddetti grani e legumi fatto nei Porti della Francia, e ciò in pena di pagar 4 volte altrettanto, e questo Certificato dee essere sottoscritto dai Commessi dell' Appaltatore posti nei luoghi dove si scaricano i grani, o pure dai Giudici dei medesimi luoghi nel caso che in quelli non vi fossero i Commessi.

Noci e Castagne. Convoglio. Carico.

Quando si carica una botte di			} L. 2 : 4 :
castagne e di noci, questa paga			
al Convoglio di Carico per l'an-			
tico dritto	L.	2 : :	
E per li 2 soldi per lira dello			
Scontro	L.	: 4 :	
<i>Convoglio. Uscita.</i>			L. 2 : 4 :

Si riporta l'oltrascritta somma cioè *Convoglio*.

Comptable. Uscita.

La suddetta botte paga alla
Comptable di Uscita per conto
di un Francese 2 e mezzo per
100 della sua stima; e 5 per
100 per conto del Forastiere coi
2 soldi per lira dello Scontro

Senferia.

La suddetta botte di noci e
castagne per questo dritto paga L. : 10 : } L. : 10 :

La somma di questi due dritti, non com-
presa la Comptable, si è di

L. 2 : 14 : —

Mele. Convoglio. Discesa o sia Entrata.

La botte di mele consta di 4
barili, o di 6 terzetti, detti co-
là *piposs*, e paga al Convoglio
per l'Entrata L. 4 :

Per lo Scontro L. : 8 :

} L. 4 : 8 :

Comptable.

Quando viene dalla Siniscal-
cheria di Bourdeaux, non pa-
ga cosa alcuna per l'Entrata,
ma venendo da altra parte paga
3 e mezzo per 100 del suo va-
lore

Convoglio. Carico.

Per questo paga L. 2 : } L. 2 : 4 :
E per lo Scontro L. : 4 :

Comptable. Uscita o Carico.

Paga alla Comptable per con-
to di un Francese, quando non
sia della Siniscalcheria, 2 e mez-
zo per 100 del proprio valore;
e per conto di fuori paga 5 per
100 della suddetta stima unita-
mente coi 2 soldi per lira dello
Scontro.

Senferia.

La suddetta botte di mele pa-
ga di Senferia al Carico . . . L. 1 : 10 : } L. 1 : 10 :

Importano questi dritti, non compresi
quello di Comptable,

L. 3 : 14 : —

Dizion. Univer. Tom. II.

E c

Sale

Sale. Convoglio. Entrata.

Una pipa di sale composta di 6 mine, le quali pesano per ordi- nario 225 libbre di oncie 16 l'una, e per conseguenza la pi- pa ne contiene 1350, entrando in Bourdeaux per essere consu- mata nella Città, paga al Con- voglio L. 8 :	}	L. 8 : 16 :
Per li 2 soldi per lira dello Scontro L. : 16 :		

Comptable. Entrata.

La stessa paga alla Compta- ble all' Entrata L. : 10 :	}	L. : 11 :
Scontro L. : 1 :		

Senferia.

Paga L. : 1 :	}	L. : 1 :
Somma L. 9 : 8 :		

Convoglio. Uscita.

Quando poi i suddetti sali escono da Bourdeaux per con- sumarsi altrove, pagano al Con- voglio di Uscita per ogni pipa L. 20 :	}	L. 22 :
Per lo Scontro L. 2 :		

Comptable. Uscita.

Pagano pure lo stesso come sopra anche per li luoghi fuori della Siniscalcheria, cioè . . L. : 11 :	}	L. : 11 :
In tutto L. 22 : 11 :		

Il sale ch' esce da questa Città per consumarsi nella Siniscalcheria, non dee cosa alcuna alla Comptable, e paga i soli dritti di Convoglio.

In oltre è da osservarsi, che il sale ch' esce in mine da questa Città, paga per ognuna di esse lire tre, 6 soldi e piccoli 8 con soldi 6 e piccoli 8 dello Scontro; e alla Comptable, quando sia per consumo fuori della Siniscalcheria, un soldo e 7 piccoli per mina, e 2 piccoli per lo Scontro, che in tutto vengono a riuscire lire tre, 15 soldi e un piccolo.

E' stato osservato, ch' esce di Bourdeaux quasi altrettanto sale allo' grosso, quanto al minuto.

Con-

Convoglio.

Il fale che passa per essere trasportato nei Porti fuori della Siniscalcheria, il quale si scarica da battello a battello, paga il dritto di Entrata e di Uscita tutto in una sol volta, che viene ad essere per ogni pipa . . . L. 28 :

Per lo Scontro L. 2 : 16 :

} L. 30 : 16 :

Comptable.

Debbonfi pagare pure i dritti di Uscita e di Entrata alla Comptable per li sali di passaggio, che caricansi da battello a battello, che compresi lo Scontro importano L. 1 : 2 :

} L. 1 : 2 :

Senferia.

Per questa pagano L. : 1 : } L. : 1 :
Sommano in tutto L. 31 : 19 :

Droghe e Spezierie. Convoglio. Entrata.

I dritti che si pagano al Convoglio di Bourdeaux sopra le droghe e spezierie, si cavano in conseguenza dei molti Editti e Regolazioni fatte dai Re di Francia, particolarmente nel 1539, nel 1540 e 1541 sotto Francesco I, nel 1549 sotto Enrico II, nel 1572 sotto Carlo IX, e nel 1632 sotto Lodovico XIII. Queste gabelle ascendono a un 4 per 100 della stima delle suddette droghe e spezierie.

Comptable. Entrata.

Si paga alla Comptable all'Entrata sopra le suddette spezierie e droghe un 3 e mezzo per 100 del loro valore e stima, quando sieno per conto di un Francese coi due soldi per lira dello Scontro; e un 6

per 100 pure della stima collo Scontro, quando sieno per conto del Forastiere.

Senferia. Entrata.

Dassi alla Senferia sopra le dette mercanzie uno per 100 della loro estimazione tanto dal Francese, quanto dal Forastiere,

Allume.

L'allume dee oltre i dritti stabiliti dalla tariffa delle droghe e spezierie 3 lire per ogni quintale.

E' da notarsi, che le suddette droghe e spezierie non pagano dritto alcuno all'Uscita quando escano per venir trasportate nelle Provincie vicine.

Quasi tutti i dritti, dei quali abbiam parlato fino ad ora, che pagansi al Convoglio, alla Comptable, e alla Senferia, sono stati sul principio

Ee ij pio

pio stabiliti o da un lungo uso, o da qualche composizione volontaria fra il Mercatante e l'Appaltatore, ma la maggior parte poi sono stati o accresciuti o confermati da diversi Decreti e Regolazioni uscite a misura che sopravveniva qualche contrasto.

Quanto a quelli nuovamente imposti dopo la tariffa generale del 1664, e quella del 1667, veramente sarebbe qui il luogo di parlarne, ma siccome si dicono in altro luogo le diverse mercanzie, sopra le quali sono stati stabiliti, non meno che la Data dei Decreti del Consiglio, in conseguenza de' quali vengono pagati questi aggravj, e per non riuscire troppo lunghi, così crediamo che per

ora possa bastare l'indicare il luogo dove si tratta. v. *Comptable*.

Per dare una idea compiuta del Negozio di Bourdeaux abbiamo creduto, che non possa riuscir dispiacevole l'aggiugner qui quello stato de' bastimenti mercantili di questo luogo riferitoci nel Savary, i quali aveano caricato tanto per paesi forassieri, quanto per le Provincie della Francia nel primo anno del Regno di Lodovico XV. Lo daremo come sta e giace senza i nomi de' Capitani e Proprietarj de' vascelli, avendo creduto proprio ch' l'ha fatto di levarli come soverchj, atteso il cangiamento che sarà nato in tutti questi anni dacchè è stato fatto.

Stato de' bastimenti mercantili delle Appartenenze di Guinna nel 1715.

<i>Nomi de' bastimenti.</i>	<i>Portata delle botte.</i>	<i>Numero degli equipaggi.</i>	<i>Viaggi.</i>
<i>Fregate.</i>	<i>Botte.</i>	<i>Uomini.</i>	<i>Paesi.</i>
La Regina Maria.	250	22	in Ollanda.
La Perla.	100	14	in America.
Il Superbo.	130	10	in Ollanda.
S. Domenico.	100	11	in Terranuova.
Il Selvatico.	130	20	in Terranuova.
Il Giorgio.	70	9	all' America.
S. Pietro.	120	18	in Terranuova.
Il Marino.	100	16	all' America.
L' Amicizia.	80	12	in America.
Il Pietro.	60	11	in Terranuova.
La Sapienza.	100	12	in America.
S. Giovambattista.	100	16	in Terranuova.
S. Giuseppe.	70	11	in America.
Il Guglielmo.	70	8	a Genova.
La Città di Langon.	70	8	in Ollanda.
Giampietro di Blaia.	120	14	al Banco.
<i>Flustes.</i>			
S. Giovambattista.	70	12	nella Guinea.
La Sufanna.	140	14	in America.
La Caterina.	250	20	in America.
L' Unione.	130	10	in Ollanda.

Corvette.

La Maria.	112
S. Gio: piccolo.	60
S. Michele.	50
La Leggera.	50
S. Giuseppe.	50
S. Giuseppe.	45
La Caterina.	25
S. Gio: Evangelista.	170

Queches.

Il S. Pietro.	50
Il S. Giovanni.	80

Flibots.

S. Stefano.	80
S. Filippo.	70
La Maria.	70

Galeotte.

La Margherita.	45
L'Amicizia e la Fortuna.	120
La Perla.	90
L'Amabile onorato.	50

9	in America.
9	in America.
9	in America.
8	in America.
9	in Portogallo.
7	in Portogallo.
6	in America.
18	in America.
9	in America.
10	in America.
12	in America.
7	nel Canadà.
7	in Irlanda.
8	in America.
16	in Terranuova.
7	in Olanda.
7	a Genova.

Oltre tutti questi bastimenti, nell'anno medesimo c' erano nei fiumi della Garonna, Dordogna e Gironda 79 barche di portata dalle 15 alle 40 botti, che navigavano per ordinario alle Coste della Rocella, Marans e Bretagna, ed alcune Coste di Spagna.

Erarvi ancora alla Tête di Buch 17 barche o battelli di portata di 15 e 30 botti, che navigavano pure alla Rocella e alla Costa di Spagna.

BOURDELAGE. Dritto che si paga in Francia al Padrone per onorario, e questo alle volte si soddisfa in danaro contante, ma più ordinariamente in biada, in penna, e in uccellami. In qualche luogo il dritto di Bourdelage è lo stesso che la Taglia Reale.

BOURDELIER. Dritto detto ugualmente del Padrone e del Debitore del censo di un fondo.

Dizion. Univer. Tom. II.

BOURG. Città della Guienna situata sulla Dordogna fra Blaia e Liburno, dove è un Banco delle rendite del Re, che si può considerare solamente come un Banco di Conserva, portando appena all' Appaltatore 17 in 18000 Franchi all'anno, provenienti la maggior parte dai vini del Paese, che formano quasi tutto il Commercio, e per ordinario si caricano per la Bretagna, portando sene fuori pochissimi.

Per la direzione di esso vi stanno 3 salariati, cioè un Riscuotitore, uno Scontro, e un Guardiano.

I dritti che si levano a Bourg, sono i medesimi di quelli di Bourdeaux, vale a dire, il Convoglio, la Comptable e la Senzeria, a riserva che quelli dell' uso grande e piccolo, che sono della Comptable, si prendono anch' essi; e sono 5 per 100 all' Entrata per conto di un

Ee iij Fran-

Francefe, e 7 e mezzo per 100 per conto di un Forastiere.

I Cittadini sono efenti dall' ufo grande tanto all' Entrata quanto all' Ufcita, e non sono tenuti che all' un per 100 della fuma delle mercanzie quando caricano per proprio conto vino delle loro rendite; e quando caricano altri vini, non pagano che 10 foldi alla Comptable coi 2 foldi per lira dello Scontro, ed in oltre i dritti dovuti al Convoglio e Senferia, dai quali alcuno non va efente.

La gabella di 50 foldi per botte dovuta dai vascelli forastieri non fi paga punto a Bourg, ma folamente a Blaia, dove il Rifcuotitore di questo ultimo Banco manda uno de' fuoi Visitatori di Ufcita per mifurarle, e i Padroni dei suddetti bastimenti fi trasferiscono poi a Blaia per farne il pagamento.

Il Rifcuotitore del Banco di Bourg tiene 7 registri, e lo Scontro folamente tre. Il primo è quello delle Dichiarazioni; il fecondo serve per ricevuta del Convoglio al Carico, il terzo per quella della Comptable, il quarto per quella di Senferia, il quinto per quella delle nuove impofizioni, il feffo per gli attestati a cauzione, il feffimo ed ultimo per li fequestri.

BOURG-EN-BRESSE. Luogo della Borgogna. v. *Borgogna*.

BOURGES o *Burges*. Città della Francia nel Berry, di cui è la Capitale sul fiume Evre, dov' è un' Università delle più antiche di quel Regno.

Il terreno della maggior parte di questa Generalità è ingrato e mal coltivato, cosicchè tutto il Paese è quasi senza Commercio, poco popolato, e non molto ricco, cosa

però che non fi dee intendere senza eccettuazione, effendovi delle parti affai fertili, convenevolmente abitate, e dove fassì un' affai buon Negozio anche fuori della Provincia.

I terreni della Elezione di Bourges, che stanno d'intorno al fiume Loira, sono i migliori e i più coltivati di tutta la Provincia, e lo spaccio delle derrate prodotto dalla facilità del fiume n' è la cagione. Ciò nulla ostante i più fecondi non portano che 8 per uno, e di più debbonfi lasciar ripofare di tre in tre anni; i mediocri danno 5 per uno, e i cattivi, che sono bene in maggior quantità, al più danno 4.

Si fa qualche Negozio di biada sulla Loira, ma di poca confiderazione, non effendovi Mercatante, che ne faccia traffico espressamente; come ve ne sono in quasi tutte le altre Provincie di quel Regno; ma folamente vi sono alcuni Particolari, che ne caricano delle piccole barche per trasportarne in quei luoghi, ove non raccolgono il bifognavole per lo proprio consumo.

Vi sono molti vignali d'intorno a Sancerre, i vini de' quali sono di affai buona qualità, ed oltre l'efito che se ne fa nel Paese, che non è mediocre, sene conducono confiderabilmente in Parigi per la Loira, e per lo canale di Briare.

In fatti generalmente parlando de' fiumi del Berry sono poco navigabili, e questo difetto è quello che impedisce, che non vi fi faccia quel Commercio che fare vi si potrebbe; ma per una fpezie di compensazione le loro sponde sono guarnite di così belle praterie, e di pascoli così abbondevoli, che non

c' è

c'è quasi Provincia della Francia ove si allevi copia maggior di bestia-
me. I più considerabili fra questi
fiumi sono la Sandra, l'Evre, la
Vanile, il Neer, e l'Auron, sen-
za computare molti altri più picco-
li, che non sono conosciuti fuori del
Paese, i quali ingrassano le terre
che bagnano, e le fanno produrre
molto erbage per mantenimento de-
gli animali.

Nella elezione di Bourges, e in
quella di Sudun si fa la maggior par-
te di questi allevi, e il bestiame ap-
punto viene ad essere il principal
oggetto del Commercio.

Gli animali grossi servono prima
a lavorare il terreno, poscia ingraf-
fati che sieno, li conducono a Pari-
gi, e li vendono nei mercati di
Poissey, e di Seaux.

Per buono che sia questo Nego-
zio non si accosta punto a quello
delle bestie da lana, delle quali si
può dire che non vi sia persona un
pò agiata, che non ne tenga nelle
sue Castaldie, e quasi tutti i Parti-
colari, Cittadini, Gentiluomini,
e fiao gli stessi Ecclesiastici usano
di pagarne ai Contadini. Questo Ne-
gozio, il quale secondo le clausole
e condizioni del contratto può esse-
re legittimo, o usurario, è il più
comune, ed anche il più utile, che
si faccia in questa Provincia, dove
viene considerato come un mezzo
onesto e sicuro di cavar utile dal pro-
prio danaio, e di guadagnar molto
se le cose vanno bene.

Quelli che hanno cognizione del
Negozio generale della Provincia
di Berry, pretendono, che dall'uso
introdottovi del pagare questi ani-
mali sia provenuta quella quantità
così grande di castrati, che vi si al-
levano, giacchè ognuno può fare

un simile traffico, per altro così fa-
cile da farsi, e che non ricerca mol-
to grossi Capitali.

L'esito di tutti questi castrati si
fa ordinariamente alle fiere della
Provincia, laddove vengono con-
dotti, ingrassati che sieno, dal me-
se di Maggio fino al Settembre,
ed ivi vengono comperati dai Mer-
catanti, che li conducono poscia a
Parigi.

Un' altro Negozio considerabile
della Elezione di Bourges si è quel-
lo della canapa che vi nasce, di
buonissima qualità, e in quantità
così grande, che credesi, che un'
anno per l' altro lo spaccio possa a-
scendere a 400000 libbre, ed in fatti
questa canapa è così stimata, che
anche negli anni più abbondanti
tutta quella che vi si raccoglie,
vien levata prima del mese di Feb-
braio.

Il Paese che si estende alla parte
del Nivernese, è ben pieno di bos-
chi, cosa che ha data la comodità
di stabilirvi molte fucine di ferro,
la minera di cui è poco lontana.
Questo metallo ch'è dolce e di
buonissima qualità, si adopera in
parte a fare delle ancore per gli ar-
mamenti di mare, e delle palle per
l'artiglieria, facendosi del rima-
nente varie altre cose, delle quali
ne capita un buon numero a Pari-
gi.

Un' altro consumo di legnami di
tutta la Provincia del Berry si fa
con que' legni proprj per far doghe
per li Bottaj, che ne lavorano in
quantità, e imbarcato sul Cher pas-
sa nella Loira, e viene spedito lun-
ghesso le sponde di questo fiume.
Le Città d'Issuduno e di S. Amand
sono quelle che fanno la maggior
parte di questo Negozio.

Ee iiii I ter-

I terreni delle Elezioni di Blerè e di Chateau-Roux sono cattivissimi e poco atti alla coltura. Vi si nodrisce però del bestiaime, e le legna che si traggono da' suoi boschi, servono per mantenimento delle fucine, e somministrandoli molti stagni del buon pesce, fan sì, che non manca di entrarvi del danajo quanto basta per far sussistere, ma non per arricchir gli abitanti.

Di trenta quattro luoghi, ne quali si fabbricano panni ed altri drappi di lana nella Generalità di Berry, sette sono quelli, nei quali c'entra Bourges, dove se ne fabbricano dalle 3 in 4000 pezze all'anno in ognuno, e gli altri cinque sono Issuduno, Romorantin, Chateau-Roux, Verfon, Selles e Aubigny. In sei altri, che sono le Blanc, Sancerre, Chateau-neuf, Liniere, Ivoy-le-Prè, e Cencoins il prodotto ascenderà dalle 2 alle 3000 pezze, e nel rimanente vi sono molti luoghi, dove se ne fanno 8 in 900, ed in altre dalle 50 alle 100.

La maggior parte di queste draperie si vendono nelle fiere del Paese, daddove poi vengono portate a Parigi per quella di S. Germano, e per le due di S. Dionigi.

Oltre le lane che si consumano nella Generalità per queste fabbriche di drappi, se ne adopera ancora una quantità grande in altri lavori di agucchia, e particolarmente in calzette, le quali sono parte fine, e parte mezzane. Pretendono alcuni, che la fabbrica delle tappezzerie, dette colà di Bergamo, sia passata dal Berry in Normandia.

Quanto al lavoro spettante ai Berrettaj, il migliore è quello di Bourges, dove lavorano parte ad aguc-

chia, parte a telaio, come fanno anche nel rimanente della Provincia.

La maggior parte de' Lavoratori e Mercatanti Berrettaj accordano, che le lane di Berry sieno non solamente più atte di ogni altra pei lor lavori, ma eziandio pretendono, che non dovrebbero impiegarsi in altro che nella lor professione.

Tutto quello che resta di queste lane, detratte prima il consumo accennato del Paese, si porta ad alcune fiere della Provincia, le quali sembrano non essere state istituite per altro che per questo Negozio; e che non sieno considerabili se non per lo grande spaccio che vi si fa di questa mercanzia. E fra tutti i Mercatanti forastieri, quelli di Roano ne levano in quantità maggiore.

I Tintori, i Conciacuoj, quelli dalle pergamene, i Tefistitori hanno in tutta la Generalità un gran numero di Mastri della lor professione, e si stimano principalmente la tintura, i cuoj, e il lavoro delle pergamene d'Issuduno; ma quanto alle tele gli Operaj non lavorano molto per proprio conto, ma per ordinario i telaj vanno per conto dei Cittadini.

BOURGETTEURS, o *Borgettieri*. Così chiamano a Lilla nella Fiandra coloro che lavorano in manifatture di drapperie, ed altre spezie di panni di lana. Questo nome vien dato loro dalla Città di Bourges Capitale del Berry, di cui ora abbiamo parlato, che è una Provincia di Francia, daddove furono chiamati i primi Lavoratori in panni di lana per istabilirne colà la fabbrica.

BOURGK. Mercanzia che va in Francia dal Levante per la strada di Mar-

Marfiglia. S' invia questa alle Smirne da Tiria, da Manaica, e da Satalia; e si trova nella tariffa della Dogana delle Smirne, pagando per l' Uscita una mezza Piastra alla pezza.

BOURRIQUE o *Burriche*. Così chiamano in Francia una macchinetta fatta di tavola, che adoperano i copritori di case lavorando sopra il coperto colla pietra lavagno. L'attaccano a delle pertiche, e mettendovi sopra la pietra, se ne servono a misura del bisogno. v. *Copritore*.

BOUTAN o *Butan*. Regno delle Indie confinante agli Stati del Gran Mogol.

Questo Paese non è molto conosciuto; nulla ostante però vi arriva ogni anno una Caravana di Mercatanti, che parte alla fine di Dicembre da Patna Città la più grande del Regno di Bengala.

Questa Caravana in otto giornate arriva in Gorrochepour, ultima Città del Mogol, nella quale i Mercatanti fanno le lor provvigioni per lo restante del viaggio. Di qua fino ai piedi delle montagne di Neugrocot, o come vogliono i Moderni Naugrocot, vi sono 8 in 9 giornate di cammino assai penoso. Per esser queste molto unite, le strade riescono assai strette, e sono precipitevolissime, ma scende da tutti que' contorni quantità di gente, la maggior parte femmine e ragazzi, che vengono a contrattare coi Mercatanti per trasportar gli uomini, le mercanzie, e le vettovaglie fuori di quelle rupi. Tengono queste femmine attaccato alle spalle un collare, al quale sta legato un grosso cuscino, su cui si accomodano i Viaggiatori per esser portati da que-

ste miserabili sul dorso. Tre femmine si dan la muta per portar un' uomo di volta in volta fino alla fine del viaggio. Quanto poi alle provvigioni e bagaglio vengono portate da certi becchi, che portano fino a 150 libbre.

Quelli che vogliono condur cavalli, sono sovente costretti in quegli angusti e precipitosi passaggi di fargli guidare con delle funi. Usciti poi da quelle orride balze, vi sono de' buoi, cammelli, cavalli, ed anche dei palanchini per condur le persone fino a Boutan. Questo Paese è assai fertile di biade, di riso, di legumi e di vino. Vi cresce pure della sementina, o *semen-contra*; vi si trovano dei martori in quantità, dai quali si cavano bellissime fodere. Quivi si traffica in muschio, di cui ve n'è molto, e vi si trova ancora dell' eccellente rabbarbo.

Poco oro si cava in questo Paese; ma quello che si vede, vien portato dai Mercatanti, che vi fanno negozio. Quanto all' argento, dicono alcuni, che vi sieno delle miniere, e che le monete che ivi si spacciano, vengano fatte batter dal Re di Boutan.

Queste monete sono del prezzo e peso di una Ruppia, di forma ottagonata, con dei caratteri che non sono nè Indiani nè Cinesi. Tutti que' popoli tanto uomini, quanto femmine vanno vestiti nella State di una grossa tela di cotone, o di di canapa, e nel Verno di un panno grossissimo somigliante al feltro, tutte manifatture del loro Paese. L' adornamento di testa sì degli uni come delle altre si è una specie di berrettino, all' intorno del quale per maggior grazia v' infilzano dei denti

denti di porco frammischiati con delle scaglie quadrate e rotonde di tartaruga della grandezza di una Lirazza di Venezia. I più ricchi vi pongono anche dei grani di corallo, o di ambra gialla, della quale le femmine si fanno delle collane. Tutti costoro portano dei bracciali al braccio sinistro, dal pugno fino al gomito; ma quei delle femmine sono strettissimi in comparazione di quelli degli uomini, che saranno di due dita allo 'ncirca. Tengono al collo un cordone di seta, a cui sta pendente un grano di corallo, o ambra gialla, o pure un dente di porco, che viene loro ad appoggiar sullo stomaco. Portano pure attaccati a varie cinture dalla parte del lato manca dei denti di porco, e dei grani di corallo e di ambra.

Sono idolatri di religione, nè tralasciano come gli altri di questa setta di mangiare alcuna sorta di carne fuorchè quella di vacca, che adorano come nutrice comune del genere umano. Sono molto ghiotti dell'acquavite, e finito che hanno di mangiare, abbruciano per profumo dell'ambra gialla. Sono gente robusta e di bella taglia, ma tengono il viso ed il naso molto schiacciato. Le femmine sono più vigorose degli uomini, i quali non fanno altro mestiere che il guerreggiare.

Il Gran Mogol farebbe quel Principe, che temer potrebbero; ma dalla parte del Mezzogiorno tutto il Paese è circondato da montagne inaccessibili, e passi assai stretti; dalla parte del Settentrione sono chiusi da boschi, e luoghi ripieni di neve. Al Levante e Ponente vi sono dei deserti vastissimi, nei qua-

li non si trova che qualche poco di acqua salmastra; dove anche vi sono dei Paesi comandati da diversi Raias, che non sono molto potenti. Il Re di Boutan tiene continuamente 8000 uomini per sua guardia. Le loro armi ordinarie sono l'arco e la freccia, ma la maggior parte di costoro tiene ancora l'ascia, ed una spezie di rotella per iscudo, dietro a cui evvi attaccata una punta. E' già gran tempo che hanno in uso il moschetto ed il cannone, per caricar i quali si servono di una polvere, ch'essi fanno con grani lunghetti, la qual è gagliardissima. I loro cannoni sono di ferro, e dalle cifre e caratteri che vi si veggono al di sopra, ricavasi che ne abbiano l'uso da più di 500 anni in qua. Non possono uscir dal Regno senza un'espressa licenza del Governatore, e loro è proibito di portarsi dietro un moschetto se i loro più stretti parenti non fanno la sicurtà, che sarà riportato fedelmente.

I Bracmani, che sono i loro Sacerdoti, danno a credere a questi popoli, il suo Re esser un Dio in terra; in tal maniera viene da costoro quasi adorato: e per loro non avvi al Mondo Sovranità più temuta e più rispettata del proprio Principe. Quando si fa vedere per render giustizia, o dar udienza, tutti quelli che vanno al suo cospetto, si presentano colle ginocchia piegate, e con ambe le mani giunte ed alzate alla fronte, sdraiandosi in questa positura a piè del trono, senza neppur osare di alzar gli occhi da terra.

Questa è la maniera e l'atteggiamento proprio, con cui fanno le loro suppliche, e quando vogliono par-

partirsi, rinculano un pò alla volta per di dietro fin tanto che sieno ritirati dalla presenza del loro Re. Tiene quotidianamente allo 'ntorno del suo Palazzo cinquanta elefanti per guardia, e 20 in 25 cammelli, sul cui dorso evvi congegnato un piccolo pezzo di artiglieria contenente una palla di mezza libbra allo 'ncirca. Stavvi affiso un soldato in groppa al cammello, e questo pezzo di artiglieria sta piantato e fermato agli arcioni della sella, posto in maniera che possono girarlo a dritta, a sinistra, abbassarlo ed alzarlo come più loro aggrada.

BOUTON o BURON. L'ultima fralle Isole delle Molucche situata nel gran Mare delle Indie al Sud-est delle Celebes, dalle quali è solamente tre o quattro leghe distante. Ella è posta in un sito eminente, e può avere d'intorno a 220 miglia di giro: contiene molti boschi, nè vi nasce riso, ma il suo Negozio maggiore consiste in ischiavi; e vi si ritrova qualche poco di ambra grigia, ma di non molto buona qualità.

Un negozio considerabile per quest' Isola si è quello di quelle tele dette *damette*, che ivi si fabbricano, delle quali i Molucchesi ne fanno un grand'uso. Gli Olandesi ancora in alcuni anni ne comperano in quantità pagandole in Caviè o Caxe, che sono certe piccole monete, che hanno corso nelle Indie. v. *Caxe*.

Fino all'anno 1612 non si vedeva moneta alcuna in quest' Isola, e si servivano in sua vece di certi pezzetti di ferro e di piombo leggermente tagliati e formati; ma gli Olandesi, mediante il trattato che fecero nell'anno stesso con que-

sto Re, che li ricevette favorevolmente, procurarono d'introdurvi di queste Caxe, e qualche altra moneta di rame, che spacciarono con molto loro vantaggio, correndo esse a maggior prezzo di quello vallessero in Iava, e nel rimanente delle Indie.

BOUTROU o sia BUTRU. Forte situato sulla Costa della Guinea, che il Baudrand asserisce esser posto sovra un'alta montagna di ragione degli Olandesi. Il Negozio che quivi fanno de' schiavi, è considerabile per la tratta che fanno di questi Negri. v. *Guinea*.

BOUTS. Villaggio poco distante da Rems, dove fabbricano delle tamine bianche, le quali poi vengono spacciate a quelle che non hanno la intera cognizione e notizia di questo Villaggio, per tamine di Rems, come se fossero di quelle che si fabbricano nella Città.

BOUZA. Bevanda degli Egizj detta una volta *Lirbus*.

E' composta di farina d'orzo stemperata nell'acqua, nella quale pongono alcune droghe, che danno alla testa, ond'è che una tal bevanda ubbriaca quanto il vino. Per altro ella è molto in uso presso que' Popoli.

BOYER. Con questa voce i Fiaminghi chiamano una specie di barca, o vogliam dire scialuppa, che serve per trasportare le merci, che caricar si debbono in un porto; appunto sono anch'esse come una specie delle nostre peatte. Per altro si servono di queste barche più comunemente nei fiumi e ne' canali interni, di quello sia in mare.

BOZZACCHIO e BOZZACCHIONE. Termine che presso i Toscani dinota quella fusina, che sull'al-

sull' allegare resta guasta dagl' insetti, che vi vanno a deporre le uova, onde esso frutto intifichendosi diventa inutile.

Bozzima è quella mescolanza di cruschetto, di untume e di acqua, con cui fregano la tela di lino nel telaio per rammorbidarla, e come dicono *imbozzimarla*.

Bozzolo. Quest'è quel gomito ovato di seta, che si fabbrica il Baco filugello giunto che sia alla sua età perfetta, dove si racchiude e vi dimora lo spazio di 15 in 20 giorni, e si trasforma in ninfa, e sbucandolo poi n' esce farfalla per deporre le sue uova, e muore. v. *Baco*.

Sono questi Bozzoli della grandezza di un'uovo di piccione, ma più lunghi, puntiti altri d' ambe le parti, altri da una sola, e questa è la differenza per distinguerne i maschi dalle femmine, poichè i puntiti d' ambe le parti sono i primi, e le seconde sono i rotondi.

Questi Bozzoli detti ancora *Follicelli*, e *Galette* sono di varj colori, come gialli di colore di melancia, incarnati, bianchi, verdastri, e colore di zolfo; ma il loro colorito svanisce, e si disperde nel fare la seta. v. *Seta*.

In Francia questi Bozzoli nella tariffa di Lione 1632 pagano di gabella alla Dogana di detta Città in ragione di 23 soldi e mezzo di quella moneta per ogni balla, oltre 12 soldi e mezzo di più per la nuova restimazione.

Nello Stato Veneto pagano il Dazio o sia la gabella allorchè vengono venduti su i mercati, e che vengono comperati dai Mercatanti, che vogliono trarne la seta, ed appunto al Compratore spetta il pagarlo; ma di questo ne parleremo

allorchè si ragionerà della seta e della maniera di lavorarla. Per altro si vendono a libbra grossa, e vengono pagati più o meno secondo le annate, ora 30 soldi, ora due lire, e più; talvolta furono pagate anche quattro alla libbra. Quando i Bachi lavorano bene, computano i nostri Villici, che ogni tavolone di Bachi, o com' essi dicono *pezzo*, renda dieci in dodici libbre di Galette.

Libbre 300 sottili di Galette sbucate in Venezia formano un Collo tanto per l' Entrata quanto per l' Uscita.

Bozzolo dicono ancora a quella misura del Mugnaio, con cui piglia parte del grano che ha macinato per mercede del suo lavoro.

BR

BRABANTI ovvero *Pexillos crusdos*. Sorta di tela di stoppa di lino, che si fabbrica nelle vicinanze di Gant, Bruges, Courtray, ed Ipri. v. *Tela* nel luogo dove si ragiona di quelle di Fiandra.

BRACCHEGGIARE vale cercare minutamente una cosa a somiglianza de' bracchi; ma più comunemente dicesi appunto di quella specie di abbaio particolare, che fa il braccio allorchè ha ritrovata la pastura o la traccia di qualche lepre o simile, dandone segno al Cacciatore; mutandolo poscia allorchè ha di fatto scoperta la preda, in altro più frequente e sollecito.

BRACCHIERE. Termine proprio per ispiegare colui che guida i bracchi alla caccia.

BRACCIALETTO. Adornamento di varie qualità presso molte Nazioni e colte, e barbare, le quali tutte con una idea e quasi immaginazione

zione universale hanno pensato di aggiugnere al corpo umano delle appendici ed abbellimenti estrinseci, che tengono un'apparenza di bizzarria, o di rarità; e per un'istinto medesimo tanto gli uomini quanto le donne per adornarsi ne attaccarono alle mani ed alle braccia per vederli di continuo. Il Braccialetto dunque è quello che si mette intorno alle braccia vicino alla mano, e già sappiamo che gli antichi Romani ne portavano ed uomini e donne, non però le donzelle, sopra di che si può vedere Tommaso Bartolini de *Armillis Veterum*. Capitolini asserisce, che Massimino avea il pollice così grosso, che si serviva di uno de' braccialetti della moglie come di anello. La materia di essa era varia, com'è ancora oggidì; ma per ordinario d'oro.

I popoli più colti dell'Europa e dell'Asia ne adoperano pure d'oro e d'argento, ma lavorati in forma di catenella, e in Venezia particolarmente ne fanno di catena minutissima, cosicchè il lavoro viene quasi ad uguagliare la materia, che per essere assai sottile non è di gran peso, bensì facilissima a spezzarsi, e di un notevole discapito nel vendere polcia quest'oro logorato che sia, mentre oltre il perdervi la fattura e l'dibattimento dall'oro nuovo al vecchio, c'è un'altra perdita considerabile per le saldature quasi infinite, che vi sono nelle moltissime maglie, di cui sono composti questi Braccialetti, detti volgarmente *Manini* dalla voce *maniglie*.

Se ne fanno ancora di materia tessuta di filo d'oro, d'argento, di seta, di nastri in opera, di perle, di diamanti e di altre pietre preziose.

Mossi da questo medesimo istinto gli abitanti di Madagascar se ne fabbricano di metallo; e i Selvaggi dell'America ne portano di vetro e di Contaria. I Negri della Costa della Guinea se ne formano con quelle conchiglie, che chiamano *Coris* in Asia, e *Buge* nell'Africa, e per avere di tali adornamenti puerili, tanto gli uni quanto gli altri danno volentieri le cose loro più care, o almeno che tali dovrebbero essere, come la libertà de' propri genitori, delle proprie mogli, e figliuoli. v. *Maniglie*, e *Contaria*.

BRACCIATA. Tanta materia quanta può strignersi colle braccia: così diciamo una *Bracciata di legna*, di *fieno*, di *paglia* ec.

BRACCIATURA. Si dice della misura della quantità di un panno, tela, o drappo di seta per saperne quanta sia la sua lunghezza misurata a braccio. v. *Braccio*.

BRACCIERA. Piccolonaviglio come una peota, con cui si viaggia nel Golfo Veneto, specialmente per portarsi nell'Istria e nella Dalmazia. Si serve delle vele occorrendo, come pure quando manca il vento, de' remi, e viaggia velocemente, e dicesi *Bracciera*, perchè a punto negl'incontri cammina a forza di braccia dei rematori. Sogliono essere di lunghezza di piedi, 35 e di larghezza a proporzione. Portano queste per ordinario in Venezia legna, ferramenta, tele ed altro di non molto volume.

BRACCIO. Questa voce, oltre il comune significato della parte già nota del corpo umano, spiega ancora una data misura di Venezia e dello Stato, ed di parte della Lombardia ancora, di cui servono tutti i Mercatanti per comperare e vendere

dere le loro merci, che vanno misurate con esso. Evvencò però di due forte, l'uno con cui si comperano e vendono le cose di lana, ed è alquanto più lungo, e l'altro quello con cui si comperano e vendono quelle di seta, ed è alquanto più corto; cosicchè in Venezia Braccia 100 a lana vengono a riuscire Braccia 106 e un quarto a seta. Di più evvi ancora della differenza nella misura dei galoni, i quali si misurano col Braccio a lana giacchè si pesano.

Il Braccio di Venezia a lana è di un piede, undici oncie e otto linee; e quello a seta di un piede e oncie dieci.

Dal Braccio di Venezia a quello di Bologna, di Modona, e di Mantova passa qualche differenza come diremo a' suoi luoghi.

A Lucca il Braccio contiene un piede, 9 oncie e 4 linee, che viene a riuscire poco meno di una mezza. Alla di Parigi, e cala dal Braccio Veneziano.

A Milano il Braccio, di cui si servono per misurare i panni di seta, contiene un piede, 7 oncie e 4 linee; e il Braccio destinato per misurar i panni di lana è simile all' Alla di Amsterdam, ch'è di 2 piedi e 2 linee in circa.

In Bergamo il Braccio ordinario è di un piede, 7 oncie, e 6 linee, e per ridurre ogni una di queste misure a quella degli altri paesi in somma, si può valerli della regola del tre.

Braccio ancora si dice di una cosa misurata, come un Braccio di velluto, un Braccio di panno ec.

Così pare di molte altre cose, le quali pel loro uso e figura tengono qualche rassomiglianza col braccio, una delle parti principali del

corpo umano; così dicesi le Braccia o branchi di un' ancora, le Braccia di una civiera ec.

BRACCIO. Cane che tracciando e fiutando ritrova e leva la lepre, o altra selvaggina. *Da fermo* dicesi quello che veggendo l' uccello si ferma; e *da punta* quello che per breve spazio di tempo si ferma quando sente l' animale vicino, poi vi si lancia.

Bracco da leva è quello che scorre la campagna per levare le quaglie ed altri simili uccelli.

Bracco da ripulisa è quello che sotto la direzione dello Strozziere, vale a dire che custodisce e conia gli uccelli da rapina che servono per la caccia, ripulisce la fiera.

Bracco da sangue è quello che seguita sulla traccia del sangue l' animale ferito.

Bracco da acqua è quello finalmente che si getta all' acqua per afferrare la preda, che dicesi ancora *Can barbone* o *barbino*. v. *Cane*.

BRACCIERE. Vaso per lo più di rame, di ferro, o di argento dove si accende la brace per riscaldarsi.

BRADO. Aggiunto che danno i Turchi al bestiame vaccino dai tre anni indietro per dinotare che non è per anche stato sottoposto al giogo.

BRAGLIARE. Termine particolare di Marina, che adoperano nell' insalatura delle aringhe, e spiega l'impolverar questo pesce col sale, rimescolandolo con alcune palle, che chiamano *braglie*, acciocchè prenda meglio la salamuola, il che si fa quando s' insalano in terra. Quando poi si aggiustano sulla nave per istivarle, ne mettono in certi panier piatti, e accomodandole nel barile, vanno sovrapponeendo ad ogni mano di aringhe una mano di sale.

Vi sono de' luoghi, dove per far che prendano meglio il sale, le mettono in certi gran panier col manico, ne' quali le vanno scuotendo, e le fanno saltar in alto più volte.

BRAMPOUR o **BRAMPUR**. Città dell'Asia nell'Indostan negli Stati del Mogol, Capitale del Regno di Candisch. Il Tevenot ne' suoi viaggi dice essere questa Città molto irregolare, colle strade così mal fatte or alte or basse che vi si cammina con una gran difficoltà. Le case sono per la maggior parte fatte di terra, ma sono coperte di tegole verniciate di varj colori, cosa che unita al verde di tanti alberi di varie spezie che vi sono piantati da tutte le parti, la rende assai vaga. Vi sono due Caravanferà, uno destinato ad alloggiar i Forastieri, e l'altro a custodire il danaio del Re, che i Tesorieri cavano dalla Provincia; e quello de' Forastieri è molto più spazioso dell'altro, ed è quadrato, ed ambidue sono dirimpetto al Meidan.

Questa Piazza è ben grande, mentre avrà 300 passi di lunghezza, e 350 di larghezza, ma non riesce aggradevole per esser ripiena di cattive capanne, dove i Venditori di frutta espongono la loro mercanzia e gli erbami.

Nel Castello c'è il Palazzo Reale, dove non si entra senza permissione, e siccome il Tapty passa lungo la Città alla parte di Levante, così vi è una facciata intiera del Castello sulla sponda di questo fiume, e le mura in questo sito avranno 8 pertiche di altezza per esservi delle gallerie ben proprie nell'alto, dove il Re quando viene a Brampour o Brampur vi si porta per godere la bella veduta, ed offer-

vare il combattimento degli elefanti, che per ordinario sifa in mezzo del fiume.

In questo medesimo sito evvi la figura di un'Elefante della grandezza naturale, fatto di una pietra rossiccia e risplendente, tenendo la schiena al fondo dell'acqua, e pendendo sulla parte sinistra. La bestia rappresentata da questa figura morì in questo sito, combattendo alla presenza di Sciagehan Padre di Orangzeb, il quale volle ergere un monumento a questo animale perchè l'amava, e i Gentili vanno ad isporcarlo di colore, come sogliono fare ai loro Pagodi.

Non si bee per ordinario a Brampur l'acqua del Tapty, perchè riesce salata, ma in vece si ricorre ad una gran Conserva quadrata, che sta nel mezzo del Meidan, l'acqua di cui viene da una sorgente lontana, e passando prima di giugnere a questa Conserva per lo Caravanferà de' Forastieri, loro ne somministra il bisogno, e nascondendosi poscia sotterra, entra nella gran Conserva della Piazza, che bene spesso si ritrova vuota la sera per la quantità di acqua che se ne attigne ogni giorno, ma si riempie poscia la notte, ond'è che non manca giammai. Vi sono ancora moltissime case dall'altra parte del fiume, cosicchè si può dire che formino un'altra Città.

Il gran Negozio di tele di cotone che qui si fa, si può dire, che sia uno de' maggiori delle Indie. Se ne vendono di colorite come negli altri luoghi, ma particolarmente vengono stimate le bianche per la bella mescolanza d'oro e di argento che vi fanno, delle quali poi le persone ricche ne formano veli, fascie, fazzoletti, coperte ed altro; ma que-

queste così bianche e adornate sono ben care.

BRAND-HARING. Sorta di aringhe, che pescano gli Olandesi, che ha l'Ingresso esente da gabel-la, e per la Uscita paga 2 Fiorini e soldi 10 per ogni last di 12 bariglioni secondo la nuova lista o tariffa di Olanda 1725.

Vi sono alcune altre sorte di aringhe, che hanno il sovrannome di *Brand*, come *Jacobi-brand*, *Kruig-brand-gros*, o pure *Rovananche-brand*. Queste ultime pagano 4 Fiorini al last pure di 12 bariglioni. Veggasi la nuova lista o tariffa al suo articolo.

BRASILE. Gran Paese dell'America Meridionale con titolo di Principato, che si dà all'erede presuntivo della Corona di Portogallo. Della scoperta di questo Paese fatta dagli Spagnuoli verso il 1501 prima, e poscia dal Cabral Portoghese molti anni dopo nel giorno, in cui la Chiesa celebra la memoria della Santa Croce, perciò chiamata a principio *Provincia di Santa Croce*, ne abbiám già dato qualche cenno parlando dell' America Portoghese, come pure dei tentativi fatti da altre Nazioni per impossessarsene: i

Capitanati di	Para.
	Maragnan.
	Siara.
	Rio Grande.
	Parayba.
	Tamaraca.
	Fernambuco.
	Seregippe.
	Della Baja.
	Rio dos Ilheos.
	Puerto Seguro.
	Spirito Santo.
	Rio Janeiro.
	Di S. Vincenzo.
	Del Rey.

Portoghesi di questa parte di nuovo Mondo al presente sono pacifici possessori.

Il Brasile dunque è la parte più Orientale dell' America Meridionale, e si estende dal fiume delle Amazzoni a un grado dell' Equatore verso Mezzogiorno fino al Rio della Plata, dove termina in punta ai gradi 35 di latitudine Meridionale. Al Settentrione di quel Capitanato di S. Vincenzo il Paese è molto largo, e diviso dal gran Paese delle Amazzoni da una linea immaginaria dalla unione del fiume di Yay o sia Ginipapa col fiume delle Amazzoni, e tirata verso il Mezzogiorno in un paese deserto o incognito fino ai 21 grado di latitudine Meridionale, venendo il rimanente rinferrato vicino al mare dal Paese di Paraguai. Bisogna confessare, che la grand'estensione che c'è, non è molto vantaggiosa ai Portoghesi, e che la sola Costa è quella che si può dire popolata, essendo il rimanente incognito anche agli abitanti medesimi del Brasile.

Egli è diviso in 15 Governi, che i Portoghesi chiamano Capitanati, i quali sono i seguenti.

Sulla Costa Settentrionale.

Sulla Costa Orientale.

Sulla

Sulla Costa e nel Capitanato di Siara si ritrovano i Paesi di Dele e di Petagueti, che non sono di ragione de' Portoghesi, benchè situati nel paese che possiedono.

In oltre nel Capitanato di S. Vincenzo si è formato una spezie di Repubblica nella Città di S. Paolo. v. *S. Paolo*.

Oltre i Portoghesi il Brasile viene abitato da molti altri popoli, che non sono ad essa soggetti. Alle sponde del fiume di Paranaiba evvi un popolo dello stesso nome amico de' Portoghesi. I fiumi di *Paxacas* e di *Tocantim* hanno anch'essi de' popoli, che traggono il nome da questi fiumi. Fra i Capitani di Maragnan, di Siara, di Rio grande, di Paraiba e di Tamaraca evvi la Nazione dei *Tapuj* composta di molti popoli, varj di costumi e di linguaggio, avegnachè la lingua Guarana sia intesa da questi popoli, non meno che dalle altre Nazioni del Brasile. I *Merichibi* popoli vaganti sono all' Occidente del Capitanato di Fernambucco. Gli *Obacari* abitano le Isole del fiume di S. Francesco; i *Guiaui*, i *Taicuivi*, e i *Tupinambi* sono nel Capitanato della Baia. I *Vaimori*, i *Chirigui*, i *Maribuci*, *Tucanuci*, in quella del Rio dos Ilheos. Gli *Amixocori*, i *Caraj*, i *Porj* e gli *Anguaraj* sono al Settentrione del Rio Dolce, e tengono al Settentrione i *Tupichi*, Nazione che si estende fino a Fernambucco, e i *Tupinacchi* ridotti oggidì in piccol numero. I *Tupinambi*, altri *Tupichi*, i *Tomomimi*, gli *Araji*, e i *Tamvui* sono nel Capitanato dello Spirito Santo. I *Guaitaichi* ed i *Vaiiani* sono in quello del Rio Janeiro.

L'aria del Brasile è calda per eff-
Dizion. Univer. Tom. II.

sere la maggior parte di esso posta fra l' Equatore e il Tropico del Capricorno. Con tuttociò però è assai sana, e i popoli vi vivono lungo tempo. Le acque sono squisite, e il terreno vi produce tabacco, cotone, maiz, miglio, cedri, melarancj ed altre frutta; ma la fertilità maggiore consiste in zucchero, che vi è in maggior abbondanza che in alcun altro Paese del Mondo, ed in cui i Portoghesi fanno lavorare un numero quasi infinito di Negri, che vi trasportano dall' Affrica. Vi si ritrova ancora gran quantità di bestiame, e delle selve intiere di quegli alberi, il legno di cui ha dato il nome al Paese, o come altri vogliono il Paese lo ha dato al legno.

I fiumi principale del Brasile sono: la Paranaiba, che ne riceve altri trenta; quello di Para, di Paxacas, di Tocantim, di Maracà, di Tapocorù, di Moni, di S. Francesco, Rio Reale, Rio dos Ilheos, Rio Dolce, l' Aniembè e la Parana vi hanno la loro sorgente, e vanno ad ingrossare quello della Plata, e finalmente il Rio Grande di Alagoa.

I Selvaggi del Brasile si suddividono in molti Popoli sotto il nome di *Margaiati*, *Ovetacari*, *Machbi*, *Tapuj*, *Tupinambus* &c. I *Margaiati* e in generale tutti i Brasiliani mangiano i suoi nemici: vanno ignudi, e si fregano il corpo con un certo liquor nero. Gli uomini portano i capelli in corona o cherica come i Preti, e si forano il labbro inferiore, in cui pongono una pietra, ch'è una spezie di diaspro verdiccio, cosa che li rende così deformi, che sembra che abbiano due bocche; nè si può concepire il mo-

F f

tivo

tivo di così strano adornamento. Le donne si lasciano crescere i capelli, e non si forano le labbra, ma bensì le orecchie in maniera che vi si può cacciare un dito tutto intero, e vi mettono ancora degli offetti e delle pietre, che le cadono pendenti dalle spalle. Presso i Margaiati er vi quantità di legno Brasile.

Gli Ovetagati, che sono sempre in guerra coi lor vicini, non tollerano che alcuno vada a negoziare in casa loro, e quando combattono, se non si sentono forti abbastanza, fuggono in maniera tale, che non vi è cervo, che sopraggiugner li possa. Vanno affatto ignudi, ed hanno questo di comune cogli altri Brasiliani; e di particolare si lascian crescere i capelli fino a mezza la schiena, tagliandoseli però un poco sulla fronte. Mangiano la carne cruda come le fiere, ed hanno un'aria disgustevole, una guardatura feroce, ed una fisionomia da bestie; e la natura schietta e senza adornamento, che suol riuscire qualche volta così aggradevole, comparisce schifosa ed offende in questi Selvaggi.

Tengono un linguaggio particolare, assai diverso da quello de' suoi vicini; e il barbaro suo naturale è cagione, che non vengano loro portate molte cose. Non si fidano di essi che alla lontana, e muniti da arme da fuoco, affine di estinguere col terrore che imprime loro queste arme, quell'appetito disordinato, che si risveglia in essi alla vista della carne dei Portoghesi.

Fanno i suoi cambj qualche cento passi lontani gli uni dagli altri nella maniera seguente: si porta in un luogo neutrale la mercanzia che si negozia, e si mostra alla lontana senza dir una parola, ed ognuno va

a prendere ciò che se gli dee al suo ritorno. In questa maniera di negoziare c'è e diffidenza e buona fede insieme, ma per altro questi Selvaggi hanno cognizione bastevole per non fidarsi affatto de' Portoghesi.

Generalmente i Brasiliani sono ben proporzionati di corpo, robusti, e men soggetti alle malattie degli Europei; e pochi di loro si ritrovano paralitici, stroppj, ciechi, zoppi, o sciancati. Vivono fino ai 120 anni sempre scioperati senza prendersi cura di cosa alcuna, e senza badare all'avvenire. Pochi vi sono che incanutiscano, prova di un'aria temperata, che non è soggetta nè a gran freddo nè a corruzione. Gli alberi e le campagne sono in una perpetua verdura, e questi Selvaggi sempre allegri; nè fanno cosa sia avarizia, nè le passioni che da essa dipendono, ma conoscono per altro la vendetta, e tutte le pessime sue conseguenze. Uomini, donne e fanciulli vanno tutti ignudi, eccetto che i giorni di festa e di allegrezza, ne quali si coprono dalla cintura in giù con una lor tela turchina e rigata, a cui appendono delle campane avute dai Portoghesi, o degli offetti durissimi. Questi sono i loro stromenti di Musica, a cui è assuefatto l'orecchio Brasiliano. In tempo di guerra si mettono una specie di tabarro di pelle, ma fuori di questa occasione vanno nudi affatto. I Missionarj però a quelli che si son fatti Cristiani, han cominciato a far coprire ciò che il rossore insegna che stia coperto: non si lasciano pelo alcuno sul corpo, e se ne nasce, se lo cavano con delle mollettine, e in mezzo del capo conservano un ciuffo

fo di capelli, che si lasciano cader di dietro, talvolta fino alla metà della schiena. Il labbro inferiore, come abbiain detto, vien loro forato fin dall'infanzia, passandovi dentro un'osso bianco come l'avorio, che cavano e rimettono ad arbitrio, e giunti in età, vi pongono un dialpro, o sia una spezie di smeraldo bastardo accomodato in maniera che non possa cadere, qualche volta di lunghezza di un dito.

Taluni non si contentano della sola pietra, od osso nel labbro, ma se ne incastrano ancora nelle guancie; cosa che fa un'effetto disgustosissimo, specialmente agli occhi di quelli che non vi sono avvezzi. Hanno tutti il naso schiacciato, e lo rendono tale ai fanciulli appena nati, sembrando a costoro una cosa assai bella. Si dipingono il corpo di molti colori, colle gambe e coscie tinte di nero, in maniera che alla lontana sembra che abbiano dei calzoni neri lunghi fino al talone; e il sugo con cui si tingono, non si può cattare per lungo tratto di tempo. Portano al collo delle collane di ossa bianche come alabastrì fatte in forma di mezza luna, che infilano con fettucce di bambagia; ma per la diversità portano eziandio in vece di ossetti, pallottole di un legno nero e lucido, con cui formano un'altra sorta di collana. Siccome hanno quantità di polli, la razza de' quali è andata loro dall'Europa, così scelgono i più bianchi, e spiumacciandoli, tingono di rosso le penne più tenere, e se le attaccano al corpo con una gomma molto tenace, aggiustandoli ancora la fronte con piume di varj colori.

Evvi nel Brasile un'uccello nero come la cornacchia, chiamato dai

Salvaggi *Tocan*, il quale tiene d'intorno al collo delle piumette finissime gialle e rosse, se le applicano talvolta sulle guancie con della cera, ma questo adornamento è riservato per li giorni di cirimonia. Trasformano in questa guisa la faccia loro allorchè vanno alla guerra, o pure quando celebrano una festa, e una delle più solenni si è quella in cui debbono ammazzar un' uomo per mangiarfelo. Allora, acciocchè non manchi cosa alcuna alla solennità del giorno, fanno una spezie di cappuccio di piume verdi, rosse e gialle, e cacciandovi dentro le braccia, sembra che abbiano una manica di velluto screziato. Sopra le spalle si mettono delle piume di struzzo, e quelli che passar vogliono per persona di credito, e che abbiano mangiati molti nemici, si fanno molti tagli e sfregj sul petto, e in altri luogni del corpo, ne quali fanno penetrare una polvere nera, che rende questi sfregj schifosi.

Quando sono in allegria, si provengono di certe frutta, che chiamano *Abouai*, e vuotandole, le riempiono di pietruzze, e infilatele se le attaccano alle gambe, e ballano al suono di questo dolcissimo strumento, aggiugnendovi pure delle zucche vuote anch'esse ripiene di pietruzze, e attaccando queste zucche alla cima di un bastone danno risalto alla Musica delle pietre.

Le donne vanno ignude come gli uomini, e si mettono in capo certe cuffie di cotone, cosa però che non impedisce ad esse l'aver i capelli sparsi sulle spalle. Non si forano nè le labbra nè le guancie, male orecchie come abbiain detto di sopra; ponendovi delle conchiglie, che le ciondolano sulle spalle e fino al petto:

Ff ij to:

to : si danno il belletto alla Brasiliiana, vale a dire si dipingono la faccia di molti colori. Portano dei braccialetti di osso bene uniti insieme con gomma e cera, e venendo ad esse presentato qualche vestimento, si scusano di riceverlo col dire di non esser assuefatte a portarne, e che questo loro impedirebbe il lavarsi, cosa che fanno più volte al giorno tuffandosi nell'acqua come le anitre. Se mai per divertimento alcuno dà de' vestimenti a queste donne, se li mettono qualche volta per compiacenza, ma ritornate a casa se ne spogliano ben presto, e van correndo affatto nude senza rossore da una parte e dall'altra.

I Brasiliani si cibano ordinariamente di due sorte di radici : dell'*Aipy*, e della *Manioca*. In capo di 3 o 4 mesi dacchè sono piantate, si alzano almeno mezzo piede, e si fanno grosse come il braccio, ed allora cavate dalla terra, le disseccano al fuoco, e raschiandole con delle pietre acute, ne cavano una spezie di farina, che tiene del gusto dell'amido. La cuociono in gran vasi, mescolandola finchè viene spessa come una panatella, e la fanno in due maniere ; l'una lasciandola cuocere finchè venga dura, conservandola per provvigione, e l'altra leggermente bollita, che ha del gusto del pane fresco. Questa bollita è molto nutritiva, ma nè l'una nè l'altra servono per far pane. Se ne può far bene del lievito come quello del formento, ma questo cotto si abbrucia e si secca al di fuori, restando affatto molle al di dentro. Dell'una e dell'altra farina formano una spezie di minestra rassomigliantesi a quella di riso ben cotto, e di queste radici fresche e spre-

mute subito traggono un brodo bianco come latte, che posto al Sole si restringe, e si può cuocere e mangiare come le uova. Arrostitiscono ancora e mangiano molto *Aipy*, radice che ammolisce ed ha il gusto della castagna. Quanto alla *Manioca* bisogna ridurla in farina e cuocerla, altrimenti sarebbe pericolosa da mangiarsi. Queste radici sono appresso poco come un ginepro, e la foglia si rassomiglia alla peonia.

La bevanda di costoro è un'estratto di queste due radici e di maiz ; ma le sole donne hanno il privilegio di farla, mentre credono i Brasiliani, che se venisse fatta dagli uomini, riuscirebbe di un gusto assai cattivo.

Tagliano queste radici in sette come i navoni, indi fanno bollire queste sette ne' vasi finchè sieno ridotte molli, e le donne che stanno a sedere d'intorno a questi vasi, masticano e rimasticano queste radici così mollificate, gittandole in un'altro a ciò destinato. Le ritornano a far bollire sempre rimescolandole con un bastone per quanto tempo credono sia necessario ; indi versano ogni cosa in altro vaso ritornando la terza volta a far bollire e schiumare ; poscia coprono questo liquore e lo conservano per bevanda. Lo stesso fanno nel far la bevanda di maiz, che i Selvaggi dicono *Cauim*, la quale riesce torbida e spessa, e quasi del gusto di latte : ne tengono di bianco e di rosso come i nostri vini.

Quando si adunano per qualche festa, che per ordinario è il preparativo per mangiare qualche schiavo, le donne fanno del fuoco vicino ai vasi dove sta questa bevanda. Aprono poscia uno di questi vasi, e ne

e ne danno in una zucca agli uomini, che la prendono danzando, e in un tratto s'ela vuotano, e ritornano così ad uno ad uno ai vasi colla medesima cirimonia finchè gli hanno vuotati tutti. Passano tre giorni a bere, a cantare, saltare e ballare, e di tratto in tratto si esortano a non mancar di coraggio contra il nemico, ed in questo tempo interrompono la danza e il bere per ascoltare queste esortazioni. Hanno i Brasiliani questo di particolare che mangiano e beono in tempi diversi, cioè a dire che si astengono dal mangiare nel tempo che beono, e dal bere in quello che mangiano, nè allora trattano di cosa alcuna. Braccia, gambe e coscie di uomini accoppiati o trucidati sono le vivande più squisite di essi, cose tutte però che intender si debbono dei Selvaggi, non di quelli che dai Portoghesi e dai Missionarj sono stati, almeno per quanto loro è stato possibile, resi alquanto più colti ed umani. Mangiano quando hanno fame, e beono quando hanno sete, non avendo ora fissa del mangiare, e nel mezzo del pasto discorrono de' loro interessi, che consistono di andar ad attaccare questo o quello, di prenderlo, d'ingrassarlo, e poi di accopparlo per mangiarfelo.

Il Brasile tiene diversi animali incogniti presso di noi, per esempio il Tapirósù, bestia che ha del bue e dell'asino, di pelo lungo e rosso, senza corna, col collo corto, le orecchie lunghe e pendenti, le gambe rozze e torte, l'ugna del piede come quella dell'asino, e la coda corta, i denti acuti, ma che non fa alcun male, anzi fugge dagli uomini. I Selvaggi lo persegui-

Dizion. Univer. Tom. II.

tano a colpi di freccia, o pure l'assediano nella sua tana per trarne la pelle, che adoperano per farli degli scudi, giacchè indurita al calor del Sole non può esser forata dalle frecce. La sua carne appresso poco è del gusto della vaccina.

Il Sarigai è un'animale puzzolente, la carne di cui non offante è buona quando se le levino gli artoni, ne quali sta l'infezione. Il Tatù o sia Armandillo è di un buonissimo gusto, ed ha la carne bianca. Il Iacara è una specie di coccodrillo, o piuttosto di lucertone, il quale non è nocevole, anzi entra nelle case, e i fanciulli giuocano con esso senza timore. Quanto ai coccodrilli del Brasile hanno la gola larga e spaventosa, la coda molto sottile nell'estremità, e i piedi molto alti e larghi. Hanno ancora un'altra specie di lucertoni pinticchiati, e lunghi 4 e 5 piedi, competentemente grossi e brutti, che abitano ne' stagni, e i Naturali li chiamano Tovà: non sono cattivi al gusto, e la loro carne è bianca come quella di un cappone. Questi Selvaggi mangiano ancora certi grossi rospi o sian botte arrostiti, e dei serpenti lunghi 5 piedi, e grossi un braccio. Vi sono altresì molte simie e saguini, con varie altre sorte di animali particolari, e di uccelli ancora. I polli vi sono stati portati dai Portoghesi, ma costoro non ne mangiano, e si maravigliano in vedere che ne mangino gli Europei, onde ve n'è una quantità grandissima. Tengono pure delle anitre, delle quali nè meno mangiano per timore di diventar anch'essi tardi e pesanti come sono elleno.

Vi sono ancora varj pesci con due sorte di barbj, che ammazzano col-

Ff iij le

le frecce nell'acqua, giacchè questi pelci nuotano in truppa, e ne colgono talvolta 2 e 3 in una volta. Evvi una specie di anguilla, e molti altri che tengono della similitudine de' nostri.

Fra gli alberi hanno particolarmente quel legno da noi conosciuto col nome di Brasile, di cui parleremo più abbasso.

Hanno il Copau, che rassembra l'albero della noce di Europa, dal quale distilla quel balsamo eccellente già noto: il legno lavorato tiene appunto delle vene come quello di noce. Vi nasce ancora un'albero molto bello di un'odore più grato che l'odore di rosa, specialmente quando è tagliato; ma all'incontro l'Aouai è molto puzzolente, mentre tagliato o segato questo legno tramanda un'odore insopportabile: ha le foglie come quelle del pomo, e il suo frutto fatto come una ghianda riesce così venefico, che mangiandone se ne risentono i soffocanti cattivi effetti.

Hanno poi molte sorte di frutta comuni ad altri Paesi delle Indie, e ad essi particolari, come gli ananas, l'acaiù, l'amaniù, il mancenillas, la sabuca, e altri di gusto e di qualità particolari. I Portoghesi vi hanno piantati dei cedri che sono riusciti assai bene: vi abbondano ancora le canne di zucchero, e ne producono in quantità, facendosene un gran Negozio per Portogallo; e se da queste canne fresche traggono il zucchero, un pò vizzate che sieno e inumidite nell'acqua, fanno un buonissimo aceto. Oltre quelle di zucchero, vi sono quelle altre della grossezza di una gamba umana, che disseccate sono fortissime e leggerissime, cosicchè i Sel-

vaggi se ne fanno delle frecce. Il maltice pure vien prodotto anche nel Brasile; e finalmente vi sono molte erbe e fiori odoriferi, cosicchè quantunque nelle vicinanze di Cabo Frio piova e vi faccia molto vento, questo non impedisce, che gli alberi non sieno sempre verdi come fra di noi nel mese di Maggio. Nel Dicembre hanno il maggior caldo, e le giornate sono più lunghe, e trattone questo tempo di calori violenti, l'aria vi è così grata e così buona quanto in Spagna. E' soverchio il discorrere del gran Negozio di tabacco che vi si fa per essere cosa già nota.

I Selvaggi dell'America non fanno guerra per interesse, nè per acquistare terreni, o per soddisfare l'ambizione, per esser ad essi incogniti questi motivi e le passioni che li producono. Lo scopo loro ordinario si è il vendicare la morte de' loro parenti ed amici mangiati da altri Selvaggi. Non hanno nè Principi nè Re, ma onorano e si consigliano coi più vecchj, che sono i direttori dei lor Villaggi, o piuttosto i Consiglieri di alcune poche capanne insieme unite sono i suoi Oratori, e la lor Eloquenza gli anima alla guerra. Queste arringhe di costoro durano qualche volta sei ore, e vengono ascoltate con molto rispetto; poscia battendo i Selvaggi le mani, e dandosi dei colpi con esse l'uno all'altro sulle spalle e sulle natiche, gridano ad alta voce *Tuupinambau*, che in loro lingua significa: *compagni vendicbiamoci con coraggio: diam di mano all'arme, o morte, o vendetta*.

Si uniscono e si armano della sua tacapa fatta di legno del Brasile, o sia di una specie di ebano nero ben pefan-

pefante, lunga 6 piedi, e larga uno, rotonda nell' estremità, e tagliante da ambe le parti, di un' oncia di groflezza nel mezzo. Tengono uno fcuo coperto di pelle di tapirofsù, e marciano in numero di 5 o 6000 con alcune donne che portan loro i viveri ed altre cofe neceffarie. I vecchi che poffono ancora agire, e che hanno ammazzati e mangiati molti nemici, vengono fcelti per Generali; e i loro ftromenti militari fono una fpezied di corno e certi flauti fatti delle offa delle gambe de' lor nemici.

Si nafcondono ne' bofchi, ed ivi aspettano con una fomma pazienza finchè poffono torpendere il nemico. Uccidono ed ammazzano tutti coloro che fuggono, o che ritrovano coll' arme alla mano. Alla vifta del nemico mandano gridi fpaventevoli, che raddoppiano nell' avvicinarfi, fonando i loro corni e flauti e minacciandolo. Cuftodifcono ed ingraffano i prigionieri, e dan loro delle donne acciocchè li fervano, e talvolta le proprie figlie e forelle, che frattanto fono le loro concubine, e finchè arriva il giorno della loro morte, il prigioniero fi divertifce alla caccia e a pefcare. Quefte donne hanno cura d' ingraffarlo, e fe fanno figliuoli, gli allevano a fuo modo.

Il giorno della fua morte non è determinato, ma dipende dalla fua graflezza. Giunta che fia la giornata, quelli dei cafali più vicini vengono invitati alla fefta tanto uomini quanto donne e fanciulli, e tutti fi divertifcono a bere e a ballare, e il prigioniero medefimo fa lo fteffo. Dopo due o tre ore di ballo, due o tre Selvaggi dei più forti lo afferrano, e lo legano con corde di bambagia fenza ch' egli moftri di

averne paura, e gli lafciano le mani libere. In cotal guifa lo conducono in trionfo intorno ai Villaggi, e in tanto il prigioniero guarda tutti con un' aria bieca e franca, raccontando arditamente le fue prodezze, dicendo di efferè ftato più volte legato in cotal guifa da' fuoi nemici, e che finalmente gli ha arrolliti e mangiati, predicendo che la fua morte verrà vendicata, e che anch' effi faranno mangiati. Fanno mofta di quefto infelice agli altri Selvaggi, i quali lo caricano d' ingiurie, e frattanto i due che lo cuftodifcono legato, vanno rinculando uno a deftra l' altro a finiftra in diftanza di otto o dieci piedi, ftrafcinando ugualmente colle corde quefto miferabile in maniera che non poffa avanzarfi o retrocedere. Un' altro poi fomminiitragli delle pietre, ricercandogli fe vuol vendicare la fua morte; ed egli prendendole le lancia con molta furia contro gli afianti, i quali coperti de' proprj fcudi le ricevono, guardandofi alla meglio per non reftarne feriti. Finalmente prefentandolegli il carnefice fin' allora nafcofto, lo adorna tutto di penne, e gli fa molte interrogazioni v. g. fe ha uccifo e mangiato alcuno, o molti de' fuoi compagni, al che l' infelice rifponde, che fi provi a dargli la libertà, che mangierà fubito ancor lui; al che replica il boia, che lo vuol prevenire ed accopparlo e farlo mangiar fubito; e ful fatto l' uccide. La fua donna che l' ha fervito, incontanente fi getta ful cadavere piangendolo per qualche tempo, ma per cirimonia, mentre la buona donna anch' eiffa è a parte del banchetto, mangiando colui, che fi è prefa tanta pena per ingraffare.

Le altre donne poscia lavano ben bene il corpo del morto con acqua calda, ed altre facendolo in pezzi, fregano col sangue i loro figliuoli per assuefarli a buon'ora alla crudeltà. Fatto così in brani il cadavere, e ben nettate le viscere, lo vanno arrostando alla presenza de' vecchj, i quali mangiandolo poi cogli altri, non mancano di persuadere ai giovani di portarsi bene alla guerra per avere buona provvisione di carne umana ai lor banchetti.

Questo è l'uso di que' barbari, che ancora vivono nelle selve lontani dal lume della Religione e della umanità, e tanto ci descrivono i Viaggiatori, specialmente il Correal Spagnuolo nel primo Tomo de' suoi viaggi, e celo confermano i Missionarj, spezialmente i Padri Cappuccini, che frequentano quella Vigna; vero è però, che ogni anno più interrandosi il zelo di questi buoni Padri e di tanti altri Religiosi ancora, han fatto sì, che molti dirozzandosi, a poco a poco van perdendo questi barbari costumi. Non ostante però alla vista della carne umana provano un certo solletico, che se non venisse raffrenato dall'autorità de' Padri e dal rigore de' Portoghesi, con gran facilità ritornerebbero al vomito.

Per altro costoro non hanno nè templi nè monumenti ad alcuna Divinità, molto diversi in questo dai Messicani e dai Peruani. Non fanno cosa sia creazione del Mondo, nè distinguono i tempi che dalle Lune; non si può però dire affatto, che non abbiano qualche idea di Divinità, imperocchè levano sovente le mani verso il Sole e la Luna in segno di ammirazione; e di più narrano, che un *Mair*, cioè un For-

fiere molto potente fece perire tutti i loro maggiori con una grandissima inondazione, a riserva di due che salvò per propagare la generazione, da cui sono discesi; ed una tale tradizione che ci addita il Diluvio, la tengono nelle loro più antiche canzoni. Si spaventano molto del tuono, e quando l'odono, mostrano il Cielo sospirando; e malgrado la loro ignoranza, tengono la immortalità dell'anima, mentre dicono, che le anime di coloro che avran vissuto bene, anderanno dietro alle alte montagne a ritrovar quelle de' loro maggiori, e abitando in bellissimi giardini, rideranno, canteranno, e salteranno in eterno. Il viver bene presso costoro consiste nel trucidare i suoi nemici, e poi mangiarveli, come abbiám detto; e l'idea del loro Paradiso si accorda molto bene coll'idea che hanno della virtù. Quindi è, che i Missionarj che si affaticano per convertirli, procurano d'insinuar loro una giusta idea della convenienza civile e della umanità, e nello stesso tempo della Religione, studiandosi col buon esempio e colla dolcezza del tratto di guadagnarli con cose sensibili, giacchè non distinguono se non le cose che cadono sotto i sensi.

Siccome questi popoli hanno qualche idea di una futura felicità, così l'hanno ancora di una pena per quelli che sono mal vissuti; e credono, che coloro che non si son presa cura di difendersi contra il nemico comune, verranno portati via dal diavolo, detto da essi *Agnian*, e che saranno portati ad eterne pene.

Un'altra prova danno di qualche idea di religione, e si è che hanno una specie di Sacerdote. Costo-

ro danno ad intendere, che tengono una segreta amicizia con *Agnan*, e che possono dar forza e coraggio a chi più loro piace, onde con ciò possono superare il nemico. Questi Sacerdoti sono dei più vecchj del Villaggio, che si vantano, che col mezzo loro crescono le piante e le frutta. Finalmente una delle loro feste finisce di persuadere, che han cognizione di un principio superiore agli uomini. Si uniscono in truppa, e ad essa presiede uno di questi vecchj loro Sacerdoti, i quali intonano certe canzoni, e ballano nel tempo stesso, prendendo nel mezzo dello stesso canto e danza le altre persone dell' assemblea, e tutti far debbono quello fa il Sacerdote. Le donne si dibattono, e si fan venire la schiuma alla bocca come se fossero attaccate dal mal caduco, e gli uomini e fanciulli si battono il petto, e fanno con un rumore diabolico tutti gli atti di un'ossesso. Dopo un tale fracasso prendono un' aria più quieta, e cantano in un suono più dolce, mettendosi a fare un ballo rotondo tenendosi per mano, piegando un poco il corpo, scuotendo e tirando un poco a se la gamba dritta, tenendo la mano sinistra talvolta pendente, e la mano destra sulle natiche; in tal positura continuano a danzare e cantare. Si dividono poi in 3 cerchj, e 3 o 4 Sacerdoti impiumacciati presentano ai danzatori uno de' loro stromenti musicali già descritti, daddove dicono, che uno spirito loro favella. Nel fare una tal cirimonia si volgono e rivolgono da tutte le parti sempre ballando, poscia prendono delle lunghe canne, le riempiono di tabacco acceso, e raggiRANDOSI sempre da ogni parte, ne soffiano il fumo

sopra i danzatori, dicendo con una gravità degna di soggetto migliore: ricevete tutti lo spirito della forza, con cui potrete vincere il nemico. Una tal cirimonia dura almeno sei o sette ore, ed è in uso anche fra i Caribi con qualche piccola differenza; ed è certo, che questa cosa suppone qualche conoscenza di uno spirito supremo; e se i lumi non sono vivi abbastanza per rischiarare questa cognizione, si vede però che conservano alcuni principj rozzi, che questi uomini brutali tirano alla lor maniera, finchè piace a Dio d'illustrarli col lume del suo Santo Vangelo.

I Selvaggi Brasiliani ne' loro matrimonj si guardano di prender per moglie la propria madre, o la figliuola; per le altre non hanno riguardo alcuno. Dacchè un giovane è in età di accostarsi ad una donna, non si pensa se abbia talento capace per mantenerla famiglia: gettaagliocchi su una giovine; parla a' suoi parenti, la dimanda loro, e se gliela danno, è sua moglie senz'altro, ma se gliela negano, pensa subito di averne un'altra.

Non si contentano di una sola, anzi chi ne ha molte, è stimato presso di loro, perchè dicono esser questo un contrassegno, che vuol avere molti guerrieri in casa. Il mantenere le mogli e i figliuoli non costa cosa alcuna, basta che scorrino la campagna per vivere, e nulla spendono nel vestito e nell'educazione. Queste donne vivono insieme amichevolmente senza gelosia, nè fanno cosa sia onore.

Sono elleno più faticose degli uomini, nè lasciano di lavorare benchè sieno grvide; e partorito che abbiano, gli uomini ricevono il bam-

bambino; e gli schiacciano il naso, indi lo dipingono di rosso e di nero. Un'altra cosa particolare aggiungeremo solamente, che osservano nelle loro malattie, ed è, che fanno fare al malato un'asprissima dieta fino al ridurlo quasi in istato di morte, dicendo, ch'essi ammazzano il male colla fame, e lo cibano solamente quando veggono che non possa più.

BRASILE. Legno così chiamato perchè viene dal Brasile, Provincia dell'America Meridionale.

Si nomina con varie voci secondo i differenti luoghi, da cui egli viene. Così dicesi Brasile di Farnambucco, del Giappone, di Lamon, di S. Marta, e finalmente Brasiletto, ch'è lo stesso degli altri, e vien portato dalle Isole Antille, e contiene molt'olio e sale essenziale.

Il Brasile del Giappone si chiama con altro nome *Sapan*. Evvene di grosso, e di sottile; il primo si chiama semplicemente *Sapan*, ed il secondo *Sapan Bimae*.

L'albero del Brasile chiamato dagli Indiani *Ibi rapitanga* cresce ordinariamente ne' luoghi secchi ed aridi, ed in mezzo a' luoghi sassosi. Cresce assai in grossezza ed altezza con una scorza rossiccia e spinosa, e getta due lunghi rami, i ramoscelli de' quali sono carichi di piccole foglie mezzo rotonde, di un verde bellissimo, lucente, e simili a quelle del bosso, ma più lunghe, dure, secche, e facili a rompersi. Il suo tronco rade volte cresce dritto, ma per lo più tortuoso, ineguale e pien di nodi, quasi come quello dello spino bianco. Due volte all'anno esce dall'estremità de' rami, e vicino alle foglie de' piccoli mazzetti di fiori lunghi,

simili al giglio convallè di un rosso risplendente, e di un'odor aggradevole ed aromatico, che fortifica il cervello, e lo ricrea. A questi succedono delle frutta piatte e rosse, che rinchiudono delle semenze piatte più piccole, e di un rosso assai vivo. Queste sono una specie di mandorle della figura dei semi della zucca ordinaria. Quantunque quest'albero sia grossissimo, egli è coperto di un'albume sì fisso, che allora quando i Selvaggi lo levano dal vivo del legno, un tronco della grossezza di un'uomo viene appena a restare della grossezza di una gamba.

Il legno del Brasile è pesantissimo, assai secco e duro, scoppia e crepita molto nel fuoco, dove non fa molto fumo a motivo della sua gran siccità.

Tutte le specie di questo legno, benchè differenti non han punto di midollo fuor che quello del Giappone. Il più stimato è quello di Farnambucco, così chiamato da una Città del Brasile col nome stesso.

Per bene scegliere quest'ultimo, bisogna prenderlo in pezzi rozzi, compatti e ben sani; vale a dire senza difetto e marciture, e che levandogli il pallido che tiene al di sopra, divenga rossiccio, e masticandone abbia un gusto inzuccherato.

Egli è proprio per lavori di tornio, e riceve bene il lustro quando vien pulito; ma l'uso principale che se ne fa, è per la tintura, perchè serve per tingere in rosso.

In Francia per le Regolazioni viene proibito ai buoni Tintori di usarne, perchè fa un colore che si smarrisce facilmente, e non possono impiegarlo senza l'allume ed il tartaro; benchè talvolta si tollerino, che l'ado-

peri-

perino alcuni Tintori per ischifare certi inconvenienti.

Dal Brasile di Fernambucco si estraе una spezie di carmino per via degli acidi, e si fa ancora della lacca liquida per la miniatura: Con una tintura poi di questo legno più volte replicata si compone quella creta rossiccia, che chiamasi *rossetta*, che altro non è che il bianco di Roano, a cui il legno Brasile dà un color di amaranto colla sua tintura più volte replicata.

Pretendesi, che la decozione di questo legno, vale a dir dell' interno giovì molto al male di stomaco perchè lo fortifica; e si adopera anche con buon successo in certe febbri, e nell' oftalmia ponendolo in infusione.

Con questo legno si tingono varie cose, e fralle altre delle radici di altea per nettare i denti. I Negri di quella Costa lo vendono a buonissimo mercato. v. i *viaggi del Cav. des Marchais. tom. 1. pag. 91.*

Il dritto di Entrata, che paga il Brasile, o il grosso legno di Lamon, e di Fernambucco si è di 20 soldi Francesi ogni libbra di peso, e gli altri Brasili, come quelli di Java ec. solamente 12 soldi.

Quanto all' Uscita, di qualunque sorta si sieno, pagano 13 soldi ogni 100 libbre.

In Venezia questo legno di qualunque qualità si sia libbre 1000 sottili formano un Collo per l' Entrata ed anche per l' Uscita.

BRASILETTO. Legno di Brasile che viene dalle Isole Antille nelle Indie Occidentali. Questo è quello di peggior qualità di tutti i legni che si chiamano Brasili. v. *Brasile legno.*

Il Brasiletto paga in Francia 12 soldi di Entrata, e 13 di Uscita ogni 100 libbre di peso, intendendosi sempre a moneta di Francia.

In Venezia libbre 1000 sottili formano un Collo tanto per l' Entrata quanto per l' Uscita. v. *Collo.*

BRASLAVIA. Città Capitale della Slesia situata sul fiume Oder, celebre pel suo Commercio con Amsterdam, Amburgo e Berlino, e con molte altre Città del Settentrione, e del Mar Baltico. Le mercanzie che vi arrivano, si scaricano e si spacciano sotto tre spaziose Alle o mercati coperti, che contengono molti magazzini per le merci grosse, e delle botteghe per vender al minuto. Questo è il luogo principale, dove si spacciano le tele di Slesia sì note in tutte le Parti del Mondo; dove i Mercatanti Europei, e sovra tutto gli Olandesi le distribuiscono.

Le monete che vi corrono, sono quelle stesse di Francfort, tuttochè al presente questa Città sia passata sotto il Dominio del Re di Prussia, e vi sia qualche mutazione. v. *Francfort.*

I conti e la scrittura vi si tengono in due maniere, cioè in Risdaleri di 30 Silvergros, o sieno di 90 Craitzer l' uno correnti, tre de' quali importano 5 soldi Veneziani, venendo il Risdalero ad essere anni fa intorno ad un Ducato effettivo di Venezia, ma al presente vale di più, ed in Grossi d' argento, e Pfenini, dodici de' quali fanno un Grosso e due piccoli. L' altra maniera poi di tener i libri si è in Fiorini, Craitzer e Pfenini, valutando 60 Craitzer per Fiorino, ed 8 Pfenini al Craitzer.

I Negozianti di Francia, che debbono

bono rimettere Cambiali in Braslavia, fervonsi de' loro Corrispondenti in Olanda.

La misura de' corpi estesi chiamasi Alla, ed è lunga un piede, oncie 8 e un vigesimo quinto, onde viene a riuscire minore del braccio Veneziano.

Le belle tele di Slesia si vendono a Scioè di 60 Alle di Braslavia, e la Scioè è composta di quattro o di cinque pezze, e quella di cinque è molto più bella di quella da quattro.

La libbra pesa oncie dodici e quattro quinti alla grossa.

BRASSARE. Termine particolare dei Fabbricatori della birra, forse dal greco *βραζω* idest *ebullio*, e vale il cuocer la birra e il mescolarla coi lupini e droghe che c'entrano. *Brasseria* dicono agli attrezzi infervienti a farla, che comprendono non solamente il luogo dove sono i fornelli e le caldaie, ma eziandio quelli dove si preparano i grani, e si fanno germogliare, disseccare e fermentare per metterli nel tino.

Si servono i Francesi di questo stesso termine per ispiegare nella Zecca il rimescolare che si fa l'oro, l'argento, la lega, e il rame, quando sono in bagno nel crociuolo, e che si preparano per gittarli nei canali o ne' stampi per ridurli in lamine. Questo fanno con certi stromenti, che chiamano *Brassoirs*, che sono canne di terra cotta per l'oro per non farlo divenir agro, e di ferro per gli altri metalli.

Mescolano ancora così ogni materia destinata ad adoperarsi nella Zecca per renderla uguale dappertutto, dividendo per così dire, e spargendo in tutto il metallo fuso la lega che vi mettono.

Spiega pure questo termine quel rimescolamento o agitazione che fanno ne' sacchi dell'oro, dell'argento o della lega prima di metterli in fusione.

Dicono ancora *Brassaggio* dalla stessa parola un dritto accordato dal Re di Francia ai Maftri delle Zeche per le spese della fabbrica delle monete. Questo dritto ivi non principiò che sotto la terza schiatta di quei Re, mentre prima la moneta si fabbricava a spese del Pubblico, cosa che la costituiva sempre inalterabilmente di un prezzo medesimo.

Un tal dritto non è sempre stato uguale, e fu abolito nel 1679 da Lodovico XIV, ma essendo poi stato ristabilito dieci anni dopo, fu pagato sull'antico piede di 3 lire per marca di oro, e di soldi 18 per marca d'argento.

BRASSATORE. Così chiamano corrottamente colui che fa e vende la birra allo 'ngrosso.

La Comunità dei Brassatori della Città e Sobborgi di Parigi è antichissima, e una delle prime che sia stata eretta in Corpo, ed a cui il Prevosto di Parigi abbia dati degli Statuti.

Quelli del 1268 formati o approvati da Stefano Boileau, che allora possedeva questo carico, servirono di modello a tutti gli altri, e avvenchè vi sia qualche differenza nel numero de' Capi Giurati, e negli anni di Garzonato, in sostanza però sono i medesimi, non vi essendo quasi altro cambiamento che quello, che la diversità dei tempi, del linguaggio, e degli usi sogliono portare in simili Regolamenti.

Questi primi Statuti, ne' quali i Maftri di questa Comunità vengo-

no chiamati *Cervoifiers* dalla voce *Cerevisia*, con cui si chiamava allora la birra, non consistono che in 8 articoli, de' quali non riferiremo che il secondo per ischivarne la ripetizione allorchè diremo di quelli dati da Lodovico XIII adoperati ancora al presente da questo Corpo.

Nessun *Cervoifier* dee fare Cerevisia se non che di *yave* [lupini] e di grano, cioè d' orzo, e di *dragie* [mescolanza d' orzo, segala e vena] e se vi mettesse altra cosa per farne, cioè *baché* [coccole di lauro] *pimento* [pepe lungo], e *pece resina*, pagherà al Re 20 soldi Parisi; e se ciò farà, tutti gli utensili, ne' quali avrà fatte le dette cose, saranno dati per amor di Dio.

Iacopo Desloiville pure Prevosto di Parigi formò per la Comunità dei Fabbrikatori di birra dei nuovi Statuti sotto il dì 6 Ottobre 1489 composti di 15 articoli, mentre gli abusi che cominciavano ad introdursi nella fabbrica delle birre, ricercavano più cauzione che per lo passato.

Con questi si cominciò a stabilire e a fissare il Garzonato e la prova del Mestiere, dei quali nulla si avea parlato negli altri.

I terzi Statuti confermati e ratificati colle Lettere Patenti furono dati nel mese di Maggio dell' anno 1514, e contengono 17 articoli poco differenti da quelli del 1489.

I Mastri Brastatori ne ottennero la confermazione sotto i Regni seguenti nel 1556, nel 1567, 1580, e 1608.

Finalmente sotto il Regno di Lodovico XIII furono formati quelli di cui si serve al presente questa Comunità; i quali dopo esser stati man-

dati agli Uffiziali del Castelletto furono sulla loro ricognizione approvati e ratificati dalle Pateati del mese di Febbraio 1630.

Quattro anni prima era uscito dal medesimo Re un' Editto in forma di Regolamento per la composizione, vendita e spaccio delle birre per tutte le Città e Terre del Regno, ma gli articoli suddetti riguardavano piuttosto la nuova creazione dei Visitatori Scontri delle birre fatta nel 1625, di quello sia la disciplina della Comunità, onde non furono nominati nè citati nelle Patenti concedute per la confermazione degli Statuti del 1630.

Con questi ultimi ridotti in 18 articoli i Capi Giurati vengono stabiliti al numero di 3, due de' quali debbono mutarsi ogni due anni, e due altri eletti colla pluralità de' voti il giorno dopo della festa di S. Lionardo Protettore della Comunità, perchè col mezzo di essi sieno fatte le visite dei lupini e dei lieviti induriti, che vengono recati dai Mercatanti e Forastieri, per vegliare alla conservazione dei privilegi e all' osservanza dei suddetti Statuti, per ricevere i Garzoni, edar la pruova agli Aspiranti, ricevere i Mastri, e prender cura dei Capitali ed interessi della Comunità.

Il tempo del Garzonato è stabilito a 5 anni intieri e consecutivi, e il servizio appreso i Mastri come Giovani a 3 anni, dopo di che il Giovane può esser ricevuto Mastro facendo la sua pruova.

Un Mastro non può avere che un solo Garzone alla volta nel corso di anni 5; venendogli però permesso di prenderne un secondo, quando sia incominciato il quinto anno del primo.

Nessu-

Nessuno può cedere il suo Garzone ad un'altro se non per motivi ragionevoli, e dopo averne avvertiti i Capi, ed ottenutane la permissione.

Alcuno non va esente dal Garzonato se non è figliuolo di Mastro, e questo è tenuto a far la sua prova, eagli aggravi della Confraternita non meno che il Garzone forastiere.

La prova che dee farsi alla presenza dei Capi e di quelli di Banca, consiste in aggiustare, fargermogliare, e far un tino di 6 misure di grano almeno, ed anche più quando l'Aspirante voglia.

E' vietato ad ogni Mastro il levare i Garzoni ad atri, come pure il valersi di Giovani che vengono via da un Mastro prima della scadenza del loro tempo, quando il Mastro medesimo non lo accordi. Simili proibizioni sono fatte di aggregare al Mestiere di Brastatore alcuno quando non sia Mastro.

Ogni Mastro poi dee avere un marchio proprio per bollare i caratelli, barili, ed altre botti, nelle quali pone la sua birra, e ne dee lasciar l'impronto sopra una lamina di piombo, che resta nella Camera del Procuratore del Re al Castello, acciocchè in caso di contravvenzione alle Regole si possa riconoscere daddove sia uscita la birra.

Viene ordinato, che questa sia fatta di buon grano ben germogliato e brastato senza mescolarvi loglio, o saracino, od altra materia cattiva.

Non è permesso ad alcun Mastro di far più di un tino di birra al giorno, e solamente di 15 sestieri di farina al più, con divieto di tener Brasserie, nè caldaie o tine più gran-

di di quello che per li detti 15 sestieri, e questo perchè la birra conservata è menbuona, e per lasciare a ciascuno materia da occuparsi e lavorare nel proprio mestiere.

Le vedove dei Mastri restando in vedovanza possono seguir a tener Brasseria e Lavoranti, ma non Garzoni se non hanno cominciato sotto il loro defunto marito.

La nettezza e la proprietà è soprattutto ricercata per comporre della buona birra; che perciò vien proibito di tener nelle Brasserie buoi, vacche, porci, anitre, oche, ed altri simili animali, che cagionano della puzza.

Il portar intorno birra e lievito di birra è proibito tanto a quelli che non sono Mastri, quanto ai Mastri medesimi, i quali non ne possono vendere che nelle loro Brasserie e case, e i lieviti possono darli solamente ai Pasticcieri e Fornaj, che se ne servono nei loro lavori.

Finalmente i lieviti duri e secchi portati dai Mercatanti di fuori non possono esser esposti in vendita in altri luoghi che nella Piazza, nè venduti ad altri che ai detti Pasticcieri e Fornaj, e questo dopo di esser stati visitati e considerati dai Capi.

Questi Statuti furono confermati sotto il Regno di Lodovico XIV nel mese di Settembre 1686 colle sue Lettere Patenti registrate nel Parlamento del 3 Maggio 1687.

Molte cariche di nuova creazione fra quelle dei Giurati, Scrivani, e Uditori di conti, Scontri per li registri de' Mercatanti e Comunità, Custodi e Depositari degli Archivi, ed altre simili, essendo state riunite dopo il 1691 fino al 1714 alla Comunità dei Brastatori di birra per molte Finanze pagate alla Cassa del

Re,

Re, ottenne questa Comunità una nuova confermazione de' proprj Statuti, e altri 10 nuovi articoli per aggiugnerli ai primi con Lettere Patenti dei 29 Maggio 1714 registrate nel Parlamento i 18 Giugno seguente.

Col primo di questi articoli viene ordinato per prevenire le frodi e gl'inganni che si potrebbero commettere nei lupini che arrivano a Parigi, che i detti Mercatanti non ne possano far entrare in avvenire senza una distinta Dichiarazione della quantità dei detti lupini, che debbono dare ai Capi Brassatori, in pena di confiscazione della mercanzia, che non avranno data in nota, e che non sarà compresa nella propria Dichiarazione.

Il secondo proibisce a tutti i Mastri Brassatori e Vedove di essi di unirsi con altri che con Mastri della detta Comunità, nè dargli il loro nome direttamente nè indirettamente in pena di 300 lire, e di sospensione dalla Maestranza ai Mastri e alle Vedove, colla confiscazione eziandio degli utensili, lupini ed altre materie inservienti alla Brasseria a tutti i Forastieri, che venissero posti in quest'Arte.

Il terzo permette ai Giurati di fare oltre le 4 visite ordinarie delle altre visite, che stimeranno a proposito tanto ai Mastri Brassatori, quanto ai Privilegiati, ed a quelli che la compongono, per impedire le frodi, e particolarmente l'uso dei fondaccj di zucchero, che noi diciamo melazzo nella composizione di questa bevanda, e computano 10 soldi all'anno per tutte le visite che saranno fatte in numero di 4 ai Venditori di birra, che non sono messi nella Comunità.

Il quarto regola il dritto degli Aspiranti alla Maestranza giusta le qualità ricercate dagli Statuti a 1000 lire: quelli che si presenteranno senza i requisiti, o i Garzoni che non avranno finito il tempo del lor Garzonato a 2000 lire, e quelli dei figliuoli dei Mastri avanti la Maestranza dei loro Padri a 400 Franchi. Ordina in oltre, che vengano pagate alla Comunità 150 lire per lo dritto del Bullettino, e 20 lire per aprir la bottega o per l'esercizio della professione; la metà del qual danaio apparterrà alla detta Comunità, e l'altra metà ai Capi Giurati, senza che alcuna persona possa stabilirsi prima di averli dato in nota a questi Capi: S. M. ha dichiarato nulla ostante, che questa aumentazione non dovrà sussistere che fino all'intero pagamento delle somme e caparre impreviste e dovute, tanto in conseguenza dei soprammentovati Editti, che dei precedenti; dopochè i detti dritti saranno ridotti com'erano prima dell'Editto del mese di Marzo 1691.

Il quinto articolo proibisce ai Venditori privilegiati di birra di tener presso di se alcun Lavorante o Garzone giusta il Decreto del Parlamento di Parigi dei 23 Agosto 1641, e la Dichiarazione dei 30 Giugno 1705 fatta in favore dei Fabbrikatori, in pena di 300 lire.

Il sesto vieta parimenti ai Facitori della birra il vendere ai Botraj, o ad altri il botrame che sarà prestato loro dai Brassatori, e loro comanda ancora di restituirglielo tosto che lo avranno vuotato, in pena di 200 lire tanto al Compratore quanto al Venditore.

Il settimo accorda ai Mastri della Città e Sobborgi di Parigi di po-

potersi stabilire in qualunque luogo e Città del Regno, che loro sembrerà buono senza pagar cosa alcuna per esser ricevuto nella Comunità della stessa professione, presentandogli solamente le Lettere della loro Maestranza.

Finalmente viene ordinato coll' ultimo articolo, che quelli dei Giurati vecchj e Mastri, che senza cagione legittima non assistessero all'Adunanza convocata nella maniera ordinaria, saranno tenuti di pagar ciascheduno la somma di 12 lire in prò dei presenti: e che tutto quello che verrà deliberato da coloro che si troveranno presenti alla suddetta adunanza, quando sieno in numero di 10, valerà come se tutti i Mastri lo avessero sottoscritto.

Furono creati nel mese di febbrajo 1698 40 Uffizj dei Saggiatori di birra per la Città di Parigi; ma questi furono soppressi nel mese di Marzo dell' anno stesso.

Oltre tutti gli articoli delle Regolazioni contenute nei vecchj e nuovi Statuti dei Brassatori di birra, se ne trova ancora qualcheduno nella Ordinazione des-Aydes del 1680, che saranno obbligati di osservare in pena d' incorrer nel gascigo stabilito contra i Contraffacenti.

Questi articoli sono il secondo, il terzo, il quarto e il quinto del capo dei dritti sulla birra.

Per lo primo di questi quattro articoli i Brassatori non possono servirsi di tini, di caldaie, e di altri utensili che della misura che sarà stata fatta dall' Appaltatore o Commesso, dove il detto Appaltatore abbia posto il suo marchio, in pena di confiscazione dei vasi non misurati nè marchiati, e della birra che

vi si troverà, ed anche di 100 lire:

Col secondo sono obbligati a ciascun tino di avvertir con uno scritto il Commissario del giorno e dell' ora che mettono il fuoco sotto le caldaie; di non imbottare la loro birra che di giorno, cioè dopo il primo di Aprile fino al primo di Ottobre, dalle 10 ore nella mattina fino verso le due della notte, edopo il primo Ottobre fino al primo di Aprile, dalle 14 nella mattina fino verso le 3 della sera, e ciò solamente in presenza del Commissario, il quale dee esser chiamato, altrimenti incorrerebbe in molte pene.

Col terzo comandano, che le botti sieno marchiate a misura che verranno riempite, del numero e della tenuta delle quali nè sarà fatto registro dal Commesso; con proibizione ai Brassatori di levarle prima di averle bollate in pena di confiscazione e di 500 lire.

Finalmente col quarto viene lasciata la scelta all' Appaltatore di farsi pagare il dritto sul numero e tenuta dei vasi, nei quali la birra sarà imbottata senza verun dibattimento, o sul piede della misura delle caldaie colla diminuzione di un quarto, tanto per quelle che hanno cerchj, quanto per quelle che non ne hanno, e questi cerchj non potranno essere che di quattro pollici di altezza.

BRATOFIENA. Villaggio ch' è molto vicino a Mosca dalla parte di Arcangelo.

Vi sono stabiliti in questa Terra dei Commessi per far la revisione di tutte le mercanzie proprie per la Città di Mosca. Questi se registrano e le marchiano con un pezzo di piombo, il quale non se gli leva che alla Dogana di quella Città.

BRAVA.

BRAYA. Isola la più Meridionale di tutte quelle che si chiamano di Capoverde al Ponente di quelle di Fuego. Quivi raccogliessi del vino eccellente quanto quello delle Canarie. Ai contorni di quest' Isola il fondo del mare è ripieno di scogli acuti, la qual cosa fa, che i vascelli che vi abbordano per ischivarli, stieno alla vela. Viene ella abitata da Selvaggi, ed anche da una Colonia di Portoghesi,

Brava è ancora una Città dell' Affrica in Etiopia al Zanguebar sulla Costa di Aian con un buonissimo Porto.

BRAULS. Tele d' India rigate di turchino e bianco. Si chiamano *da Turbanti*, perchè servono per fasciarli tutti all' intorno, e ne usano particolarmente sulla Costa di Affrica.

BRECCIA. Apertura fatta nelle muraglie, per cui si può penetrare alla parte opposta.

BREGIN. Spezie di rete da pescare che adoperano nel Mediterraneo colle maglie molto strette. Viene attaccata di sotto ad un battello, e la strascinano sulla sabbia.

BRELUCCHE. o *Berlucche.* Questa è una sorta di droghetto di filo e lana detto ancora *sritena del Poistù.* v. *Droghetto* e *Tiritena.*

BREMA. Questa Città del Circolo della Sassonia Inferiore situata sul Vesper è di molta riputazione pel suo Negozio, non però tanto quanto Amburgo, non potendo i vascelli grossi approdarvi carichi se non quattro leghe lontani dalla Città, e i mediocri una e mezzo.

Le mercanzie che vi portano, sono quasi le medesime che quelle per Amburgo, a riserva dei sali di Francia, che non vi si consumano pun-

Dizion. Univer. Tom. II.

to. Vi si esita però quantità di nastri, ed alcuni legni buoni per Tintori; e quanto ai vini debbono essere gagliardi, e stimano solamente i bianchi, e in particolare quelli di Angiò, di Coignac, e del Paese Alto della Guienna.

Il legno che se ne cava, è del migliore del Settentrione, ma il più caro di tutti. Vi si possono eziandio caricare dei formenti, delle lane, alcuni metalli, e delle birre di Brunfuic, che chiamano *Mum*, le quali resistono al mare, e si trasportano anche nelle Indie Orientali.

Le gabelle di Entrata e di Uscita sono pressò poco in Brema come in Amburgo, vale a dire di uno e mezzo per cento, con questa differenza che alcuno non ne va esente, nemmeno i Cittadini medesimi, il privilegio de' quali consiste nel poter far passare le loro mercanzie di là dalla Città sul fiume, cosa che non è permessa a' Forastieri.

Il peso di Parigi è di tre per 100 minore di quello di Amsterdam, cosicchè 100 libbre di Brema non fanno che 97 di Amsterdam, le quali calcolate all' uso delle nostre di oncie dodici l' una fanno 129:4.

La misura del piede è simile, ma cento Alie di Brema fanno 83 e mezzo di Amsterdam, le quali crescono 2 per 100 del braccio di Venezia.

Tengono la Scrittura in Risdalero e Grossi, 72 de' quali fanno un Risdalero. Il Marco Lubs si divide in 16 Soldi Lubs, e il Soldo Lubs in 24 Grossi.

Non c' è cambio reale fra Amsterdam e Brema; avvegnachè gli Olandesi vi facciano un Negozio grandissimo; ma quando si ha del danajo da rimettere da una piazza all' altra, si danno a Brema dai 100,

102, o 103 Risdaleri di 72 Grossi per riceverne in Amsterdam 100 di 50 Soldi di danaio contante.

BREMES. Piccola Città della Sciam-pagna, dove si fa una quantità considerabile di tele, di cappelli, e di cuoj.

Questo è un luogo soggetto alla visita dell'Ispectore delle Manifatture di Rems. Vi faranno più di 50 telaj, e le sue tele si esitano a Rems, a Soissons, e nella Città stessa.

BRENNE. Questa è una sfofa leggera, della quale se ne parla nella tariffa della Dogana di Lione. Ve ne sono di schiette, ed altre con righe di seta. Queste ultime pagano 5 soldi di Francia alla libbra per lo vecchio dritto, e 2 soldi pel nuovo, che si chiama con altro nome *riapreziazione*.

BRENTA. Fiume che traendo il suo principio dai due Laghi vicini a Caldonazzo nel Territorio di Trento, e da alcuni altri Fonti nello Stato Arciducale, indi discendendo viene arricchito dalle acque del Torrente Cismone e del Fonte di Oliero, e passandoper Vastagna arriva a bagnare Bassano, sboccando sotto il famoso Ponte di legno coperto fatto da Palladio, di cui di sopra abbiamo fatto menzione all'articolo di Bassano. Non molto dopo con varj giri indirizzando le sue acque dal Settentrione al Mezzogiorno, declina verso Occidente, separando di là a poche miglia il Territorio Vicentino dal Padovano e Trivigiano; nel qual corso ricevendo alla sinistra nel suo seno diversi fiumicelli, si voglie poscia all'Oriente finchè giunto a Limena, passando sotto altro Ponte di nobile Architettura e di un sol

arco, dividesi. Ritenuto ivi da' Sostegni, scorre con un ramo ad irrigare la Città di Padova, dove col Bacchiglione unendosi, forma un largo canale, che presta il comodo della navigazione anche ai navigli mediocrementegrossi, per condurre le merci ed i Viaggiatori di giorno e di notte a Venezia. Coll'altro ramo si piega a bagnare Vigo d'Arzere, Villaggio così chiamato, e passando per Ponte di Brenta, Parrocchia di qualche tratto, si riunisce di nuovo in altro Villaggio detto Strà, ove il primo ramo che passa per Padova, incontra due Sostegni, volgarmente chiamati *Porte*, per contenere tanto al disopra quanto al disotto le acque, acciò non manchino alla tanto necessaria navigazione. Simili Sostegni incontransi pure dal Brenta dopo tre miglia di corso in altro luogo detto il Dolo, per li quali parte delle sue acque introduce in un ben comodo alveo insieme colle Barche che s'avviano a Venezia, passando il rimanente delle sue acque fuori delli Sostegni con un diritto cammino al mare sotto d'un Ponte di legno detto della *Giudeca*. Oltre la quantità delle acque introdotte dai Sostegni nell'alveo del Dolo, non piccola parte di queste ancora s'insinua per certi Acquidotti, ivi chiamati gli *Aposfoli*, che fanno girare dodici ben costrutti molini. Dopo altre tre miglia di tortuoso cammino, quasi nei confini della Parrocchia della Mira, se gli appresentano due altri Sostegni, e dopo altre sette li due ultimi detti del *Moranzano*, dai quali in un'alveo d'un corto miglio introdotto sino a Lizza Fusina, sbocca alla per fine nelle Venete Lagune. Per notizia de' Pa-

sag-

faggieri, ad ognuno di questi Sostegni evvi una tariffa del Magistrato Eccellentissimo delle Acque, scolpita in marmo, di quanto paga ogni qualità di Barca; e più perione sono destinate per servizio di essi, le quali giorno e notte stanno in attenzione per dar il passo a chi occorre. Delizioso tanto è il viaggio per questo fiume sì a motivo della superba struttura de' palazzi, che ad ogni passo con ammirazione s'incontrano, come per li deliziosi giardini e popolati Villaggi, presso quali sen scorre, che d'altre non dubitano molti Viaggiatori di qualche credito, forpaisar anche quelli di Leiden, Aia, ed Utrecht. Ad ogni momento viene questo fiume frequentato, oltre dalle Barche d'ogni qualità e tenuta noleggiate dai Palleggieri, da altre pure più grosse cariche di vini, merci, frutta, formenti, ferramenta, ed altro, che da varj luoghi per Venezia s'indirizzano.

BRENTA. Misura de' liquidi che usasi in alcuni luoghi d'Italia. Una Brenta contiene 96 boccali o 13 Rubj e mezzo.

Brenta è anche una misura particolare di Verona detta ancora *Brento* per le cose liquide, la quale contiene sei bacce, tre e mezza delle quali formano libbre 25 di misura Veneziana di olio, che riescono più di 31 di peso. Una Brenta poi di vino in Verona viene a riuscire sei secchj di misura in Venezia.

BRENTONICO. Marmo estratto dalle cave di Brentonico, Terra grossa del Territorio di Trento: il suo colore è giallo, vinato, con vene turchine, e vale Duc. 40 al migliaio.

BRESCIA. Città illustre d'Italia

dello Stato Veneziano situata in una bella pianura sul fiume Garza che l'attraversa. Ella è più lunga che larga, e molto popolata, benchè non abbia che tre miglia di giro, e tiene un' ampio Territorio di lunghezza di 100 miglia Italiane dal Settentrione al Mezzogiorno, e di 55 di larghezza dal Levante al Ponente. Venti miglia distante a Ponente vi è Defenzano grossa Terra o Castello del suo Territorio situato sulle rive del Lago di Garda, la Colla di cui chiamasi *la Riviera*, la quale estendesi lunghe il Lago, e forma parte del Bresciano. E' deliziosa a motivo della dolcezza dell'aria, e degli arancj, cedri, limoni ed altre frutta. Abbonda pure in vino ed olio, ed è ripiena di abitanti molto dati al traffico, specialmente ai lavori di seta e di carta.

Brescia era una volta più grande di quello siasi al presente, come si può vedere dalle antichità che si ritrovano d'intorno ad essa, e benchè posta in pianura, sta però a' piedi di una Collina, nella sommità di cui avvi un Castello ben fortificato; e le molte fontane che vi sono, le quali col mezzo degli acquidotti riescono comodissime anche alle case della Città, rendono maggiormente il suo soggiorno aggradevole.

Tiene il suo Territorio per confini al Settentrione i Grigioni, e specialmente la Contea di Bormio, e al Ponente-tramontana il Trentino, al Levante il Lago di Garda, il Veronese e il Ducato di Mantova, al Mezzogiorno il Ducato medesimo col Cremonese, e a Ponente la Provincia medesima col Bergamasco e Valtellina.

Il Lago pure di Garda all' Oriente, e quello d' Iseo all' Occidente lo bagnano colle loro acque, non meno che il fiume Oglio, che vi ha la sorgente, e che ne adacqua la parte Settentrionale prima di entrare nel Lago d' Iseo, all' uscire di cui gli ferve di confine fino ad Ustiano, luogo situato al Mezzogiorno di Brescia.

Le Montagne che sono al Settentrione di questa Città, sono fredde, e non molto fertili in grano, ma allo 'ncontro sono ripiene di pascoli, e di minere di ferro stimatissimo in molti luoghi, e che quivi si lavora con ogni maestria, specialmente in canne da schioppo, pistole ec. Sono esse montagne ben popolate e sparse di Villaggi, e formano tre Vallate: Valcamonica, Valtrompia, e Valsabbia; e i lavori di ferro che vi si fanno tanto per fabbriche, quanto per uso dell' Agricoltura, hanno un' esito grandissimo. Evvi ancora qualche cava di marmo nero, che riesce assai bello, e traggono eziandio delle macine da molino, e delle pietre d' affilare molto stimate.

Le misure di questa Città sono allo 'ncirca come quelle di Bergamo; e quanto a' pesi, libbre 92 in circa di Brescia sono in Venezia libbre 100 fortili; e oncie 18 di colà formano in Venezia una libbra grossa.

Il giorno 5 di Agosto comincia la fiera di questa Città, alla quale concorrono molti Mercatanti e Forastieri, e vi si fanno de' negozj di considerazione.

BRESIGATA. Questa è una Baietta, della quale se ne fa qualche negozio coi Negri, che sono al di là del fiume Gambia sino a quello di Serra Lijona. Le migliori per que-

sto negozio sono le turchine e le rosse.

BRESSANONE. Città di Germania nel Tirolo appiè del Monte Prainer, Sede Vescovile, il cui Territorio è delizioso, e ripieno di vignali, e molto fertile. Il vino rosso che vi si raccoglie, è molto stimato in quelle parti, e alle fiere di Bolzano portano i Mercatanti di questa Città varie merci per farvi il loro negozio.

BREST. Città di Francia nella Bretagna Bassa con un Porto di mare, uno dei più belli e dei più sicuri di tutto il Regno. La Città è piccola, colle strade strette, con un Castello dalla parte del mare. L'ingresso però del Porto è difficile a motivo degli scogli posti sotto acqua. v. *Bresagna*.

Lodovico XIV vi fece fabbricar un' Arsenale, a cui fu fatta questa iscrizione.

Qua Pelago sese arx aperit metuen-
da Britanno

Classibus armandis, omnique ac-
comoda bello;

Prædonum terror, Franciæ tu-
tela carinis

Æternæ regni Excubia, domus
hospitiæ Martis

Magni opus est Lodoici. Hunc
omnes omnibus undis

Agnoscant ventis Dominum, &
maria altæ tremiscant.

BRESVIRE. La fabbrica di Bresvire nel Poitù è una delle più considerabili del Compartimento dell' Ispettore delle Manifatture di Poitiers. Le stoffe che vi si fanno, sono delle tiritene di filo e lana, delle fargie rasate, e delle drappate. Le tiritene sono di più sorte, e se ne fanno di unite, ed a scacchi; ma

tutti

tutti questi drappi come pure le fargie si fanno di lana del Paese.

Vi si contano a Brevire quasi 70 Lavoratori, e 100 telaj, che faranno ogni anno 4000 pezze allo 'ncirca, e per lo scarico e follo di questi drappi vi sono 6 molini.

Vi sono ancora due Tintori, ma che non sono ugualmente occupati.

I luoghi dove si vendono queste stoffe, sono: Lion, Orleans, Parigi e Nantes, dove se ne invia una gran quantità.

BRETAGNA. Provincia della Francia sull'Oceano nella parte più Meridionale, che viene a formare quasi una Penisola, essendo da esso circondata da ogni parte fuor che verso l'Oriente, dove confina coll'Angiò e la Maina. Ella è una delle più considerabili Provincie di quel Regno tanto per l'estensione, quanto per le Città, numero e ricchezza degli abitanti; costituendola la sua situazione nel caso di partecipare col mezzo del Negozio delle ricchezze degli altri Paesi.

Si contano circa 60 leghe nella maggior sua lunghezza dal Levante al Ponente, ma per la larghezza le varie punte che mette in mare, e i Golfi che sono sulle sue Coste, la rendono molto inuguale.

La sua larghezza maggiore si è da Nantes fino a S. Malò, distanza che sarà 45 leghe in circa. Il Paese in generale è parte in pianura, e parte in monte, e più montagne vi sono nella Bretagna Bassa, la quale viene attraversata da una catena di esse, che chiamano *Mont Arrè*. Tiene dei luoghi ben coltivati, ed altri incolti, e il legname de' suoi boschi consiste ordinariamente in fovero, in quercia, castagno, e legno bianco. L'aria da per tutto vi

Dizion. Univer. Tom. II.

è molto temperata, ma più crassa ed umida nelle vicinanze del mare. Dividono questa Provincia, ch'è l'Armorica degli Antichi, in più maniere, ma la più comune si è quella di Superiore, e Inferiore. Nella Superiore comprendono i Geografi i Vescovati di Rennes, S. Brioux, Nantes, Dol e S. Malò, e nella Bassa o sia Inferiore quelli di Vannes, di Leon, di Quimper, e di Treguier.

Il Commercio di questa Provincia è di due sorte: quello delle mercanzie nate nel Paese, o che si fabbricano, e l'altro di quelle che vi vengono portate dai Vascelli Bretoni. Della prima specie sono

I salì che si fanno in due luoghi, l'uno nei marassi di Bourneuf, dadove se ne cavano ogni anno fino a 16 in 17000 muid, l'altro nei marassi di Guerranda ovvero di Croisic, che ne somministrano ogni anno intorno a 20 in 30000, ogni uno de' quali si computa per 5120 libbre in circa. Ordinariamente gl'Inglese e le Nazioni Settentrionali sono quelle che li levano come migliori per salare le loro pescagioni, dei salì di Spagna e di Portogallo, che riescono più corrosivi.

I butirri che si fanno nel Vescovato di Nantes, e che si spediscono a Parigi e nell'Angiò.

I vini, specialmente quelli del fiume di Nantes, che si sogliono vendere abbruciati e ridotti in acquavite, che si spaccia agli Olandesi, Amburghesi, ed altri, che ne consumeranno 7000 pipe all'anno. Gli altri vini poi che i Nantesi vendono alle Nazioni Settentrionali senza abbruciarli, sono tratti d'Angiò, da Vauvray, e dal Blezese.

I grani, specialmente quelli del

Gg iiij

Vesco-

Vescovato di Vannes, giacchè provveduta che sia la Provincia, possono spedire nella Spagna nelle annate buone 6000 botti di formento, e 9000 di segala.

La canapa e il lino, la maggior parte de' quali si coltiva e si raccoglie ne' Vescovati di Rennes, di Treguier, di Leon, e di Dol; i quali talvolta si vendono schietti come quelli del Vescovato di Dol, che levano i Maloini, o pure in filo torto, che chiamano *filo di Bretagna*, come molto di quello del Vescovato di Rennes; ma per lo più ne fabbricano varie sorte di tele in molte Città e Villaggi della Provincia.

Le tele Noiali, che servono per vele da vascello, si fanno per lo più nel Vescovato di Rennes: le chiamano ancora *Pertes*, *Loerenans*, *Polledanys*, e *Ollonne* piccole dai luoghi dove sono le sue fabbriche.

Quelle di Quintin, che sono tutte di lino, e fralle quali ve ne sono di così fine quanto le batiste di Picardia, si fabbricano appunto a Quintin, daddove traggono il nome, a Condiac, e a Moncontour. Le fine si adoperano in cravate e manicini per gli uomini, e in cuffie per le donne, e le più forti in camicie e fazzoletti. Le une e le altre, oltre l'esito che se ne fa a Parigi e in molte Provincie del Regno, si spediscono in Ispagna e nell'Isole Francesi dell'America. Quivi pure e in queste vicinanze si lavorano quelle tele celesti, che si chiamano *tele da staccio*.

Le tele di Pontivy e le Nantesi sono molto più grosse di quelle di Quintin, non ostante sono destinate per lo stesso fine, e servono per

fare degli assortimenti per li medesimi luoghi.

Quelle che si lavorano a Morlaix, Landerneau, Roscoff, S. Paolo di Leon, Guingamp, Grace ec. si chiamano *Cres*; e siccome sono di varie larghezze e finezze, così per distinguerle, le dividono in *Cres* larghe, in *Cres* ordinarie, *Cres* Graziane, e *Cres* Rolcone. Le larghe si mandano in Ispagna e nelle Indie Occidentali; le ordinarie e le Graziane si portano anch'esse nella Spagna, daddove vengono levate in tempo di pace dagl'Inglese; e le Rolcone servono per la Spagna solamente. Oltre le *Cres* si fabbricano pure in Morlaix delle tele chiamate appunto di *Morlaix* dal Paese, le quali tutte si consumano nel Regno.

Le alte Brin si fanno a Dinan, le Vittrè a Vittrè medesimo, di cui portano il nome, a Fougères, e in alcuni Villaggi del Vescovato di Rennes.

Finalmente le fiorette schiette, le fiorette fine, le londò, le ufels, e le dalinere in quello di Treguier, le quali tutte sono così chiamate dai luoghi daddove si fabbricano. v. *Tele* dove si parla di quelle di Bretagna.

Si consuma ancora una gran quantità di filo in calzette, in calzoni, e in guanti in varj luoghi di questa Provincia, specialmente a Rennes, e ne' suoi Contorni, delle quali cose oltre le Città vicine ne mandano anche a Parigi. Abbiám fatto solamente un cenno del filo torto di Bretagna, perchè ne parleremo altrove. v. *Filo*.

Vi sono nella Bretagna alcune minere di ferro e molte fucine: tre nel Vescovato di Nantes, una in quel-

quello di S. Malò, e un'altra in quello di Dol; finalmente una miniera di piombo di molta speranza alcune leghe lontana da Ennebon. Vi si ritrova ancora del buon carbone di terra, e molte Cartiere nei Vescovati di Leon, e di Treguier. La carta che vi si fa, si porta a Morlaix, dove gl' Inglefi vanno a caricarla quando il Commercio è aperto.

La pescagione delle sardelle e de' tcombrì, che si fa a Porto Luigi, a Bellisle, Concarnau, Audierne, e qualche volta a Brest, forma altresì una parte del Commercio della Bretagna, che non è spregevole, insalandotene ogni anno molte migliaia di bariglioni, che si portano in Ispagna, in Portogallo, in Provenza, e in tutto il Mediterraneo.

Finalmente vi si possono aggiungere 800 telaj, dove si fabbricano diverse cose di lana, come tamine, droghetti, fargie, creponi, fanelle, e altri drappi bassi di lana del Paese.

I luoghi principali dove si lavorano, sono: Nantes, Rennes, Bourgu, Dinan, S. Brieux, Lamballe, Chateau-briant, Nozay, Redon, Ioffelin, le Guay de Plelant, Sainte-Croix, Auvray, Vannes, Malestroit, Rochefort, Chateaufneuf, Longonna, ed Herviliac.

Queste sono appresso poco le mercanzie proprie della Bretagna, colle quali si fa qualche Negozio o dentro o fuori della Provincia. Quanto poi a quelle che ivi giungono col mezzo della navigazione, non porremo in esse quei ricchi ritorni del Mare Meridionale, che solamente nell'anno 1709 portarono a S. Malò intorno a 36 milioni in ispezie, per

essere stato questo Commercio dopo la pace di Utrec interdetto ai Maloini, non meno che all'altre Nazioni di Europa.

Fralle mercanzie che i vascelli Bretoni portano dal di fuori, il merluzzo o sia *verte*, come lo chiamano, o sia secco, non è la meno considerabile. La pescagione ne vien fatta dai Nantefi e dai Maloini, spedendo quelli ordinariamente in Terranuova da 30 in 40 battimenti, e quelli dai 60 ai 65.

Il primo che viene portato dai Nantefi, è destinato per Parigi, per Avvergna, pel Lionese, e per alcune altre Provincie, e il secondo è per Bourdeaux, per la Provenza e per Marsiglia; e i Mercatanti di questa ultima Città l'imbarcano potestà pel Levante, per l'Italia, per la Spagna e Portogallo.

La disposizione per la pescagione dei Maloini si fa in altra maniera: il pesce che dicono dal *cappel rosso*, si porta a Bourdeaux e a Bilbao, e quello che chiamano del *piccolo Nord*, nei Paesi della Costa Meridionale, come la Provenza, la Linguadoca, la Spagna e l'Italia. Si cava pure dal fegato del merluzzo un'olio, che si vende dalle 60 fino alle 80 lire di quella moneta al barile. v. *Merluzzo*, dove si spiega la pescagione e il Negozio di questo pesce.

Il ritorno del Negozio che fanno i Bretoni nell'Isola Francesi dell'America, consiste principalmente nei zuccheri grezzi o mascabà, e non è loro permesso il portarli fuori ai Forastieri, se non dopo di aver sbarcato il primo loro carico nel Porto, daddove sono partiti. Affinano questi zuccheri parte appresso di se nelle Affinerie di Nantes, e parte in quelle di Angers, di Sau-

mur, e di Orleans; riportano altresì dei siroppi di zucchero, e dei zuccheri bianchi, il Negozio de' quali è di qualche considerazione.

Da queste Isole pure coi lor vascelli vengono l'indaco, il zenzero, il rochè, le scorze di testuggine, cuoio, cotone, caffè della Martinica e di S. Domingo, oggetti considerabili del Negozio, e varj legni tanto per la tintura, quanto per lavori e intarsiature, ma di queste droghe e mercanzie poca parte se ne sparge in Francia, passando il più di esse nella Svezia, nella Polonia e in tutto il Settentrione su i vascelli di Olanda, di Danimarca e di Amburgo.

Finalmente gl'Inglese, Olandesi, Svedesi e Amburghesi vi portano quantità di altre spezie di mercanzie, come tavole, alberi da vascello, canapa, spalmatura, cacio, spezierie, piombo, stagno, vitriolo, galla, olio e alette di balena, aringhe ec. cose però che per lo più si consumano nella Provincia, poche restandovene per ispedirne fuori.

Poichè Nantes e S. Malò sono le due Città di Bretagna di maggior Negozio, così daremo ora un catalogo più distinto di quello ch'esse fanno tanto dentro quanto fuori del Regno.

Commercio di Nantes.

Si può dire, che non vi sia Città della Francia più felicemente situata per lo Negozio quanto quella di Nantes. Il mare le apre una comunicazione con tutte le Nazioni del Mondo, e la Loira la fa penetrare nelle più ricche Provincie del Regno, ed anche fino a Parigi

per li canali, che la uniscono alla Sena.

Vero è, che Nantes non è propriamente situata sul mare, ma la rada di Pimbeuf, che non n'è lontana che 8 leghe, dove i maggiori vascelli sono in sicuro, e la facilità di far ascendere fino alla fossa col mezzo del fiume i legni di 60 e 80 botti, e le barche che servono allo scarico delle mercanzie e de' vascelli, e a caricarle a Pimbeuf, le danno quella comodità, che godono tutte le altre Città marittime.

Il Compartimento di Nantes comprende Pimbeuf, Bourneuf, Pornic, Croisic e Pouligen; e in tutti questi Porti i Mercatanti Nantesi fanno i loro allestimenti o in proprio nome, o interessati coi Cittadini di queste cinque piccole Città.

S'impiegano al presente ogni anno circa 150 legni di questo Compartimento dalle 50 fino alle 300 botti pel Negozio delle Colonie dell'America, parte per la Martinica e S. Domingo, e parte per le altre Isole.

Il carico dee consistere in buoi d'Irlanda, in acquavite, in farina, in vini, in tele grosse per vestir Negri e per uso delle famiglie, in olio da far ardere e per mangiare, in rame e ferramenta, per molini da zucchero, in candele, butirro e sale, in tuso, felci e pietra lavagno per fabbricare, in vasi e forme per affinar il zucchero, in iscarpe di ogni sorta, in cappelli fini e ordinarij, in varierobe di seta e di lana, in vasi di stagno e stoviglie, in fucili da Assumicatori, e in polvere fina, e munizione di ogni qualità, la quantità delle quali cose non si può determinare, mentre dipende dal capriccio degli Armatori;

ri; e oggidì vi si spediscono tutte le mercanzie Francesi e Forastiere con molte altre cose delle più curiose.

Oltre questi carichi si fanno passare qualche volta i vascelli alle Isole di Faial e di Madera per prendervi dei vini, che sono propri per le Isole, perchè essendo gagliardissimi, si conservano meglio degli altri.

I bastimenti che si fanno passare alla pescagione della tartaruga, non portano carichi considerabili, e vi si mettono delle cose leggere, ma bensì molto sale per infalare la tartaruga medesima, che vien portata poscia in America, dove gli abitanti la comperano per mantenimento dei loro Negri.

Il tempo proprio per partire verso l'America si è nei mesi di Novembre e di Dicembre, e il viaggio per ordinario consiste in 45 e 55 giorni: ciò non ostante gli Armatori partono in tutte le stagioni.

Un'altro commercio considerabile vi è che arricchisce molto i Nantesi, ed è quello della Costa della Guinea, di cui se ne darà la descrizione alla voce *Guinea*.

All'articolo della Rocella si daranno i dritti di Entrata e di Uscita che pagano in Francia le mercanzie, che si spediscono alle Colonie Francesi, e quelle che vi riportano, bastando qui solamente l'osservare, che quelli che si pagano a Nantes, uniti insieme ascendono in circa a un 6 per 100 del loro valore.

La somma a cui si crede che possano ascendere tutte le mercanzie delle Colonie ch'entrano nel Regno di Francia su i vascelli Nante-

si un'anno per l'altro, per istimazione e per ispezie, è la seguente.

Zucchero grezzo o mascabà 6 milioni di lire di peso.

Siroppi di zucchero intorno a 400 migliaia.

Zuccheri bianchi e affinati dalle 300 fino alle 500 migliaia.

Cacao 200 migliaia.

Zenzero intorno a 100 migliaia.

Cotone in balla 150 migliaia.

Indaco 150 migliaia.

Rocù di Caienne 10 migliaia.

Scorza di tartaruga 5 in 6 migliaia.

Castia 50 migliaia.

Portano ancora dei cuoi di bue, e di vacca di S. Domingo, che ivi comperano per 6 lire, e rivendono a Nantes per 9. Quanto poi ai legni verdi e di guaiaco altro loro non costano che la fatica di tagliarli, e non ne prendono che per valersene di cantieri sotto il carico de' bastimenti.

Erarvi una volta a Nantes otto Affinerie di zucchero per fondere i mascabà e ridurli in zucchero bianco, o in pani, o in polvere, il quale veniva poscia spedito ad Orleans e a Parigi, ma al presente non sussistono più, perchè i Nantesi lo vendono grezzo agli Affinatori di Orleans mediante un dritto moderato, e il rimanente, che non può accomodarsi in quelle di Orleans, passa ordinariamente a quelle di Saumur e di Angers, non essendo permesso di trasportarlo fuori del Regno.

Quanto alle altre mercanzie come il zenzero, l'indaco, il rocù, il cacao ed altro, gli Olandesi ed alcune altre Nazioni Settentrionali le vanno a levare, a riserva di una assai piccola parte che resta per lo

con-

consumo della Bretagna, e della maggior parte del cacciao, che passa in Lipagna.

Nella pescagione del merluzzo si occupano più di 30 bastimenti Nantesi dalle 70 fino alle 300 botti di portata, quindici per quello che chiamano *verse*, e il rimanente pel secco.

I primi fanno fino due viaggi all'anno, non impiegandovi ordinariamente che 3 o 4 mesi al più; e partono indifferentemente nei mesi di Luglio, di Agosto, di Dicembre e di Gennaio.

Un vascello di 120 botti non porta per questa pescagione che 30 carichi di sale, e dell'vettovaglie; e quando il merluzzo rende, e che fa buona pescagione, o pure come dicono colloro, *buona ciera*, riporta 20 o 25 migliaia di merluzzo in ragione di 1240 di questi pesci per ogni migliaio.

Oltre il consumo di Nantes se ne spedisce quantità ad Orleans, a Parigi, nell'Avvergna, e fino a Lionne, essendosi accresciuto questo Negozio coi merluzzi degli Olionnesi e Rocellefi, che si portano a scaricare nel fiume di Nantes una parte di quelli della propria pescagione.

I legni per lo merluzzo secco fanno i loro carichi diversamente secondo le varie intenzioni che hanno quando si partono per pescarlo. Alcuni vanno solamente con sale e vettovaglie, altri vanno parte a pescare, e parte a far cambj, altri solamente per concambiare delle mercanzie col pesce secco cogli abitanti delle Colonie Settentrionali dell'America, che fanno questo Negozio.

I carichi di questi ultimi consisto-

no in biscotto, farina, vino, sale, acquavite, lardo, buoi, olio, siroppo, tele, stoffe, ed altri attornimenti necessarj per lo mantenimento delle suddette Colonie.

I ritorni di questi carichi si fanno non solamente a Nantes, ma ancora a Bourdeaux, nella Spagna e in Portogallo.

Si vende talvolta questo merluzzo agli Spagnuoli e ai Portoghesi dalle 18 fino alle 24 lire di quella moneta al quintale, ma i dritti del Re ascendono ad un quarto del suo valore oltre 10 per 100 di commissione o di spesa, cosicchè il pesce vi si viene a vendere quasi lo stesso che in Francia; ma i ritorni sono quelli che ricompensano bastevolmente un così tenue guadagno.

Le mercanzie di questi ritorni sono a Lisbona, ovvero a Porto, consistono in zuccheri e tabacchi del Brasile, in focacchi ed olio di uliva; e se a Bilbao, a S. Sebastiano, Cadice, Siviglia, ovvero qualche Porto della Catalogna e di Gallizia, oltre le spezie di oro e di argento che ne riportano, possono ancora impiegare il proprio Capitale in ferro, in lana, in olio, in cotone, e in cocciniglia.

Al presente però non è più lecito il portar zuccheri, perchè l'Isola ne somministrano il bisogno, e gli Appaltatori non permettono alcun ritorno di tabacco.

I merluzzi secchi che si scaricano a Nantes, si consumano non solamente nella Provincia, ma ancora negli armamenti di mare che vi si fanno tanto pel Re, quanto per li Particolari, oltre tutto quello che si spedisce nei Paesi vicini al fiume Loira, all'Avvergna e Lionese. Quanto a Parigi vi va poco di

di questa sorta di merluzzo, e quasi si può dire che, non vi si conosca altro che il salato.

Ambedue queste spezie pagano a Nantes all' Ingresso per tutte le gabbe un 3 per 100 del proprio valore.

Anche l'olio di segato di merluzzo viene ad essere a Nantes di un' esito assai buono. Un bastimento che avrà pescati 2500 quintali di pesce, può trarne 30 barili di olio, che si paga 30 lire al barile, e può rivenderli in Francia dalle 50 fino alle 70 lire. v. *Merluzzo*.

I Nantesi fanno eziandio qualche pescagione di salmone e di aringhe, ma poca cosa. Spedivano ancora alcuni vascelli a quella delle balene, ma da gran tempo vi hanno rinunciato.

I Mercatanti di Nantes oltre i loro bastimenti di merluzzo spediscono qualche volta a Bilbao, a S. Sebastiano, alla Corogna, ed altri Porti della Costa di Gallizia delle barche cariche di carta, telerie, drappi di seta, merletti d'oro e di argento, zuccheri, merci e ferramenta sottile, e grano, e legumi, quando è permesso il Negozio. Il carico di queste barche ascende dai 5 in 6000 Franchi fino ai 20 e più. Vi trasportano ancora dei sali di Croisic e di Pouligneut, e circa 50 barche sono impiegate in questo ultimo Negozio.

Dell'oro, dell'argento, del ferro, delle lane, delle sardelle, delle pelli di castrato, de' melarancj, de' cedri sono le mercanzie che ne riportano, la consumazione delle quali cose si fa nel Poitù, nell'Angiò, e lungheffo la Loira.

Il Negozio che i Nantesi hanno col Portogallo, particolarmente con

Lisbona e Porto, si faceva quasi tutto una volta dalle tartane e legni Provenzali, e i Mercatanti di Nantes vi spedivano pochi o nessun vascello; ma al presente sono gli stessi bastimenti di Nantes che fanno l'intero Negozio. Le mercanzie che recano per questi due Porti Portoghesi sono: drappi di seta, e di lana, tele di Quintin, carta, ferro in verga, acquavite, merletti d'oro e di argento, nastri, ferramenta sottile e merci anche per conto de' Mercatanti di Parigi, di Lione, di Tours, e di Marsiglia.

I ritorni di Lisbona e di Porto consistono in zuccheri, tabacco, cuoj acconciati, e col pelo, legno del Brasile, somacchi, olio di uliva, melarancj dolci, cedri, e fichi.

Deesi osservare che quanto alle frutta provenienti da Portogallo i Vascelli che le portano, sono obbligati al loro arrivo di esporle in pubblico per tre giorni a quel prezzo, che viene stabilito dagli Uffiziali *de la Police*.

La destinazione delle mercanzie, che da Portogallo vanno a Nantes, è la medesima che quella delle mercanzie della Spagna.

Gli altri negozj che i Nantesi fanno per mare, sono alle Canarie, a a Faial, e Madera dove abbisognano simili carichi, come per Portogallo, e daddove si traggono vini, varie confetture secche ec.

A Salè e S. Croce di Barbaria dove portano delle tele di Bretagna, del ferro, e del tabacco, e daddove ritraggono lana e stagno.

Quanto al Negozio del Settentrione di Olanda, d'Inghilterra, di Scozia e d'Irlanda, ch'è uno de' più importanti che facciano a Nantes, i Mer-

i Mercatanti Nantesi poco ne fanno per proprio conto, mentre queste Nazioni, particolarmente la Ollandese vi portano elleno stesse le proprie mercanzie, avendovi de' Commissionarj che le vendono, e preparano i carichi per li ritorni.

Le mercanzie che gl' Ollandesi cavanoda Nantes, sono: vini, acquevite, siroppi di zucchero e di mele, tabacco di S. Domingo, zenzero, cassia, indaco, caffè, zucchero grezzo e raffinato alle Isole, carta, prugne e molto fale, che prendono a Bourneuf, e a Pouligen. Quelle che vi portano sono: pepe, garofani, cannella, noce mofcata, amido, colla forte, piombo, cerusa, minera di piombo e di rame, pipe da fumare, aringhe, uova di merluzzo, tavole di abete, alberi da vascello, spalmatura, catrame grasso, fartiami, canapa, polveri, fil di ferro e di ottone, sevo, cuoio rosso, olio e alette di balena; molte merci, e ferramenta sottili.

Gl' Inglefi vi portano del piombo, dello stagno, del vitriolo, del carbone di terra, e i loro carichi di ritorno sono: sali di Croisic, di Bourneuf e di Pouligen, dello spirito di vino, dei vini ed acquevite, dei siroppi di zucchero, della carta, dei taffetà ed altre manifaturre di Tours e di Lion, dei nastri, molte tele, e del zenzero.

Gli Irlandesi somministrano a Nantes dei butirri, del sevo, della carne salata, delle aringhe, del salmone e dei cuoj acconciati e schietti, e talvolta delle lane quando vogliono rischiare il contrabbando.

I loro ritorni sono presso poco simili a quelli degl' Inglefi, fuorchè

vi aggiungono quantità di cappelli; di galloni, e di merletti d' oro e d' argento.

Il Negozio degli Scozzesi consiste in carbone di terra, in aringhe, in piombo, stagno, cuoj e sevo; e caricano a Nantes le mercanzie medesime degl' Irlandesi.

I Fiaminghi, ovvero come li chiamano a Nantes, i Fiandrini, particolarmente quelli di Bruges, Ostenda, Gant, e Nieuport si portano a Nantes coi proprj bastimenti vuoti per cercarvi noleggio e mercanzie per suo conto: quelle che a loro convengono, sono: sali, vini, acquevite, siroppi di zucchero con qualche tela da far vele.

Le Mercanzie che compongono il carico degli Amburghesi all' arrivo, sono: piombo, rame, amido, legname da botte, tavole, acciaio, banda, ed ogni altra cosa del Settentrione; e le mercanzie di ritorno consistono principalmente in fale, vino, acquevite, indaco, zenzero e carta.

I Danesi, Svedesi e quelli di Danzica portano degli alberi da nave, tavole da abete, rame, piombo, polvere, acciaio, latta, spalmatura, o uova di merluzzo per pescar lesardelle, fartiami, canapa, sfocis secco e salato, sevo, e lana; e i loro ritorni sono come quelli degli Ollandesi.

Capitano pure a Nantes dei vascelli Spagnuoli e Portoghesi, le mercanzie de' quali si possono vedere in quello abbiain detto di sopra.

Passando poi al Negozio che la Città di Nantes mantiene con molte Città e Provincie interne del Regno, la Rocella somministra qualche poco di merluzzo, e prende del legname da botti, del ferro, del carbone

bone di terra e delle tele da far vele.

Le fargie di Olonna formano a Nantes quasi tutto il loro ritorno dalla pelcagione del merluzzo, in cui impiegano quasi 50 legni.

Ne cavano del ferro, della tela, e materia per la costruzione de' navigli, e il soprappiù del prodotto in contanti.

Quando i Marfigliesi vi spediscono dei vascelli, il che avviene di rado, e non passano mai il numero di 2, vi recano dell'allume, del sapone, dell'olio, dell'uva secca, delle mandorle, del caffè, dei capperi, del zucchero, della manna, della senna, della scamonea, della gialappa, ed altre droghe del Levante, e vanno poi a caricare in qualche altro Porto delle sardelle, e del congrio. Ordinariamente il Commercio di Marfiglia a Nantes si fa dai vascelli di Granville e di S. Malò.

I Mercatanti di Lione tengono a Nantes dei magazzini di drappi di lana, e di seta, di nastri, di fustagni ed altro, coi quali forniscono allo'ingrosso i Venditori al minuto della Città. Vi vanno pure da Lione molti formaggi di Gruiere. I ritorni per gli Speciali Lionesi consistono in zuccheri bianchi del Brasile, o pure delle Isole, in indaco, legni da tingere, olio di merluzzo e di balena, merluzzo secco, roccò, zenzero, cassia ecc. che fanno ritornare a casa loro per lo fiume Loira.

Il Foresti spedisce a Nantes delle arme bianche, e da fuoco, e quantità grande di ferramenta sottile, e di cose di merceria.

I Nivernesi del carbone di terra, della canne, delle palle, delle an-

core, e de' vasi di terra fini. Queste due Provincie non cavano da Nantes che qualche poco di zucchero, del merluzzo di ambe le sorte, e del piombo.

Le mercanzie che vi giungono da Avvergna, sono: canape, formaggi e carta; e quelle che vi ritornano, zuccheri, merluzzi di ogni qualità, olio di balena, o pure di merluzzo, droghe per la tintura, e poche altre cose.

Il Commercio di Nantes con Parigi riesce meno considerabile per le mercanzie che vi spedisce questa Capitale del Regno, di quello sia per quelle che ne cava; imperocchè quelle non consistono che in pochi drappi di seta, e lana per la vendita al minuto dei Bottegaj; e queste in tutto quello che produce la Bretagna medesima, o pure che vi capita speditovi da altre parti.

Fra tutte le Città del Regno di Francia, Orleans è quella che fa il Commercio maggiore con Nantes, avendo costume di trarne non solamente ciò che l'è necessario per suo proprio consumo, ma eziandio tutto quello di cui possono aver bisogno le Provincie vicine, colle quali i Mercatanti di Orleans mantengono un Commercio regolato; quindi è, che poche mercanzie vi sono in Nantes, che Orleans non se le faccia venire per la Loira, avendo cura poi di distribuirle ai loro Corrispondenti delle altre Città.

Finalmente per restringere il catalogo di tutti i luoghi dell' interno del Regno, che contribuiscono a sostenere il gran Commercio, che Nantes fa al di fuori, basterà l'aggiungere, che la Normandia, la Guienna, Doncherben, il Berry, l'Angiò, il Biezese, la Turenna, il Poi-

Poitù Basso, la Maine, e le principali Città della Bretagna stessa le somministrano la maggior parte delle mercanzie o che nascono in esse, o che si fanno nelle loro fabbriche, ricevendo in concambio altrettanto mercanzie del Regno, o di fuori, di cui i magazzini di Nantes sono sempre pieni.

Commercio della Città di S. Malò.

Il Commercio di S. Malò era in maggior riputazione una volta in tutta l'Europa non solo, ma eziandio nell'estremità dell'Asia, e in molti luoghi dell'Africa e dell'America, di quello siasi al presente per essere di molto diminuito.

Il maggior Negozio però che i Mercatanti Maloini mantengano colle Nazioni di Europa, si è quello d'Inghilterra, di Olanda e di Spagna, spedendo ancora nel Settentrione e nel Baltico.

Il suo Commercio dell'America comprende la pescagione del merluzzo, il bisogno delle Isole del Canada e delle altre Colonie Francesi, e sovente anche il Negozio del Mare Meridionale, ma per lo più questo è di contrabbando, e soggetto a gran rischi.

Quello sulle Coste dell'Africa non è meno azzardoso, e siccome quasi tutte esse Coste medesime vengono comprese nelle Concessioni delle Compagnie di Commercio Francesi, o Forastiere, così i Maloini non vi spediscono che dei vascelli alla macchia, o pure come dicono *Avventurieri*, che vi si portano a negoziare col rischio di essere condotti via da quelli delle Compagnie, di ragione de' quali si è il Negozio esclusivo.

Finalmente l'Asia ha veduto an-

ch'essa dei vascelli di S. Malò ne' suoi mari, dacchè la Compagnia Francese delle Indie Orientali ha ceduto ai Mercatanti di codesta Città il privilegio di spedirvi, dividendo con essi una parte dei ritorni giusta il contratto fra di esse stabilito.

Il Negozio che la Città di S. Malò mantiene coll'Inghilterra, occupa ogni anno intorno a 100 bastimenti Inglesi di portata dalle 20 fino alle 100 botti, ma questo però in tempo di pace, non quando i due Regni si abbiano dichiarata la guerra come al presente.

I Porti daddove si partono sono: Londra, Linne, Iarmouth, Hanton e Varmout, Excester e Plimouth, i Porti e le Coste di Cornovaglia e Bristol.

Da Bristol vi va del carbone di terra, e del piombo, e vi spediscono delle tele, del sapone, del mele, e molt'olio.

I Porti di Cornovaglia e della Manica S. Giorgio danno dello stagno, del carbone di terra, e alcuni bariglioni di aringa bianca; e gl'Inglesi destinano per questo Negozio fino a 30 o 40 bastimenti dalle 20 alle 30 botti. Loro fanno bisogno delle tele di Alla, Languenau, Vittrè, Fougères, Pontorson, Noiale, e di Quintin; dei saponi, dell'olio, dei vini, dell'acquavite, delle pelli di vitello, e di capra col pelo, del mele, e della piuma.

Ad Excester e a Plimouth abbisognano le mercanzie medesime che a Cornovaglia. Vi vanno ogni anno per 50 o 60000 Ducati di fargie, fanelle, retine, ed alcuni panni fini.

Le mercanzie medesime occorrono

no per Hanton e Varmout. I carichi consistono in drapperia grossa, come rascie di varie sorte, dette *Limesfres*, *Pouilles*, *Crezeaux*, *Mignonetes* e *Cotons* per 200000 lire in circa.

Linne e Iarmouth danno piombo, carbone di terra, semenza di lino e aringhe, e ricevono allo'ncontro vini, acquavite e tele; e questo Negozio mantiene 4 vascelli da 40, 60 botti.

Finalmente a Londra si carica molto piombo, del vitriolo, della galla, ma più di panni come altre volte. Vi rispediscono delle tele di Laval, di Roano, di Quintin, di Alla, di Vitre, di Pontorson, e di Noia-le, con del sapone, dell'olio, e dei vini di Bourdeaux, e questo traffico si fa con 20 o 25 vascelli di portata dalle 20 fino alle 100 botti.

S. Malò non fa cogli Ollandesi un Negozio così considerabile quanto cogli Inglese in tempo di pace, mentre i bastimenti de' primi che vi giungono ogni anno, non sogliono essere più di 25 o 30.

Il loro carico consiste in tavole di abete, alberi da vascello, fartiame, canapa, spalmatura, olio, e alette di balena, formaggj, aringhe e spezierie.

I carichi di ritorno si fanno di mele, di sapone, di olio di Genova e della Provenza, che gli Ollandesi portano qualche volta per proprio conto, ma che per lo più i Maloini caricano a nobo sui lor vascelli per ispedirlo in Olanda.

Il Commercio in Spagna è richissimo, e il più importante che facciano i Maloini coi loro proprj vascelli. Il numero che ne spediscono, non è determinato, dipendendo dal bisogno che la Spagna, o pure le

Indie possono avere delle mercanzie Francesi; ciò non ostante v'impiegano per ordinario fino a 15 fregate.

Il tempo della partenza di questi vascelli si regola cogli avvisi, che i Negozianti ricevono di quello della Flotta e de' Galeoni per l'America Spagnuola.

Le mercanzie di cui fanno il loro carico, sogliono essere: tele di ogni qualità, castoretti, e rasi di Lionne e di Tours, drappi d'oro, e di argento, e di lana di Amiens, di Rems, e di altre fabbriche del Regno; in una parola questi carichi sono propriamente come lo scarico di tutte le manifatture di Francia di ogni specie.

I ritorni sono composti per la maggior parte in oro ed argento, come ancora in pelli, in cocciniglia, in indaco, in legno di Campeccio, e in lane del Paese. Questi non giungono per ordinario a S. Malò che dopo un'anno e mezzo, o due, computando dalla partenza dei carichi spediti a Cadice dai Maloini. Egli è certo, che sempre sono molto ricchi, essendo ordinariamente poco al di sotto di 6 o sette milioni, ed essendovene stato taluno ch'è arrivato fino ai 12.

Dopo il Commercio della Spagna, la pescagione del merluzzo o sia baccalà è una delle più considerabili, che facciano i Mercatanti di S. Malò. In quella detta dal *cappello rosso* s'impiegano 15 o 20 vascelli dalle 100 fino alle 300 botti, e in quella del *piccolo Nord* intorno a 40 o 50; ma in quella del *banco grande* molto meno che nelle altre due.

I vascelli per la pescagione del *cappello rosso* partono da S. Malò nel

nel mese di Febbraio, e vi rientrano nei mesi di Dicembre e di Novembre. Quelli per lo *piccolo Nord* escono nel mese di Aprile per etiere nel Giugno al luogo dove si pesca; e quelli per lo *gran Banco* stanno circa 6 mesi in viaggio, facendosi la pescagione dal mese di Marzo fino al Luglio.

Essendovi poca differenza fralla destinazione, vendita del pesce, e di tutto quello spetta ad un tal Negozio fra S. Malò e Nantes, così puossi vedere ciò che abbiain detto di sopra, come pure alla voce *Merluzzo*.

Non diremo pur cosa alcuna del Negozio alla macchia, che facevano i Maloini sulle Coste dell'Africa, e nei Porti dell'America Spagnuola situati sul Mare Meridionale, perchè oltre l'essere divenuto questo un Negozio di contrabbando sotto pena della vita dopo la pace di Utrec, già ne parliamo altrove nel Commercio dell'America ec.

Tralascieremo pure di ragionare dei vascelli, che i Mercatanti di S. Malò hanno cominciato a spedire in Oriente dopo la cessione, che la Compagnia Francese delle Indie Orientali ha fatta loro del suo privilegio: primieramente perchè essendo stata unita questa Compagnia a quella di Occidente, i Maloini sono entrati nella proibizion generale di questo traffico come gli altri sudditi del Re di Francia, e in secondo luogo perchè già se ne fa menzione in altra parte di questo Dizionario dove si parla delle *Compagnie*.

Aggiugneremo solamente a quello abbiain detto del Commercio di S. Malò, che questa Città ne fa di molto considerabile con quella di Nantes in tempo di guerra per le

prede che vi conducono gli Armatori, e in tempo di pace per li ritorni di molti bastimenti di S. Malò, che vanno a pescare il merluzzo, i quali essendo stati a vendere il proprio pesce nello Stretto o pure in Italia, ritornano a scaricare a Nantes le mercanzie, che hanno ricevute in concambio, come allume di Roma, olio di Genova, caffè, formaggio Parmeggiano, droghe di Levante, vino, sapone, soda di Alicante, vini ed uve di Malaga, sapone, zolfo ed altre mercanzie di Spagna, d'Italia, e di Provenza.

Negozio di Vittrè.

La Città di Vittrè situata nel Vescovato di Rennes contigua alle Provincie di Normandia, di Maine e di Angiò di 3, di 4, e di 7 leghe fa un'affai buon Commercio appunto per questo motivo.

Non ostante però in questa Città e nel suo Territorio non vi ha Negozio, o manifatture regolate, applicandosi i suoi abitanti a qualsivoglia mestiere indifferentemente senza distinzione.

I Sargiettieri fanno delle fargie di filo e di lana grossa del Paese dai 12 fino ai 20 soldi all'Alla, misura e moneta del Paese, ed ancora certe tamine dai 15 ai 30 soldi, che si esitano al minuto, e si consumano nel Paese, avvertendo però, che col l'accrecimento della moneta questi prezzi al presente si sono anch'essi in qualche parte accresciuti.

I Tessitori da tele, che stanno nella Città e ne' Sobborghi, non fanno che tele grosse di lino e di canape del Paese per uso degli abitanti senza che n'escano per venderle fuori.

Tutte

Tutte le donne e le donzelle si applicano a far calzette, calzoni, e guanti di filo bianco, ma meno di questi ultimi che delle altre due forte. Il filo di cui si fabbricano, chiamasi *filo di forer*, e si compera a Rennes, dove vien portato da Quintin, e da qualche altro luogo della Bretagna Bassa, e il suo prezzo si è dai 30 soldi fino alle 3 lire e più alla libbra della nostra moneta.

Questi lavori, oltre il consumo del Paese e qualche spedizione che vi si fa per Parigi e le Provincie del Regno, sono destinati per la Spagna e per le Indie Occidentali, particolarmente le calzette.

Ne usciranno ogni anno per 25000 Franchi.

I guanti di filo sono dai 25 soldi fino alle 7 in 8 lire della nostra moneta al paio di spesa.

Le calzette più belle col piede intiero non passano le 5 lire; quelle a mezzo piede meno delle 4 lire; e quelle a stafa poco più di 3 lire; e un bel paio di calzoni costa nemmeno 30 soldi, tutto ragguagliato alla nostra moneta.

In questa Fabbrica s'impiegano molte Operatrici, ma non diventano molto ricche, mentre le più brave e le più indefesse non possono guadagnare al più che 12 o 13 soldi al giorno, e le altre comunemente 7 in 8 soldi de' nostri.

Quelli che fanno fare questi lavori per ispedirli a S. Malò, a Parigi, o in altre parti del Regno, guadagnano 2 per 100 di commissione. I Mercatanti che le comperano allo 'ngrosso nella Città per proprio conto, possono guadagnare 10 per 100 all'anno, e volendo rischiare di mandarle fuori, possono arrivare anche ai 15.

Dizion. Univer. Tom. II.

Questa Fabbrica di lavori di filo ad agucchia è propriamente la sola manifattura che sia stabilita in Vitre e ne' Sobborghi; imperocchè per quello spetta alle tele dette di Vitre, delle quali se ne fa un così gran Negozio fuori, non se ne fabbricano punto in Città, ma vengono tutte da 30 Villaggi, che per tre leghe distanti sono d'intorno ad essa.

Elleno sono atte a fare delle vele da bastimenti grandi e piccole, o pure per abballaggi di mercanzie, e la maggior parte si spediscono in Inghilterra per l'uso delle Colonie Inglese, e il rimanente è destinato per la Spagna. Si vendono grezze, e tali restano sempre; sono di altezza di 7 quarti de' nostri, più e meno, e una pezza è di lunghezza di 140 braccia:

Eravi una volta dei Mercatanti allo 'ngrosso, che comperavano dai Villaggi, e riponevano ne' magazini per ispedire queste mercanzie poi a S. Malò, a Rennes, e a Nantes, dove si rivendevano al minuto; ma al presente queste tre Città le hanno di prima mano, e vi si spediscono a drittura dai luoghi dove si fabbricano.

Il loro prezzo si è dai sette fino agli undici soldi ogni Alla, di moneta e misura di Francia, computando ogni soldo per due e mezzo e più di Venezia, ed ogni Alla intorno ad un braccio e tre quarti di misura Veneziana. Se ne possono fabbricare nel giro di quattro leghe d'intorno a Vitre ogni anno per 40 in 45000 lire.

Gli utili di commissione per queste tele, e i profitti che possono fare i Mercatanti allo 'ngrosso sopra di esse, vengono ad essere come su i lavori di filo bianco.

H h

Vi

Vi sono molti abitanti di Vittrè, che fanno in Ispagna un Negozio assai considerabile, e che vi tengono anche casa, e questo traffico vi si fa senza tener magazzini, e senza che le mercanzie passino per le loro mani; imperocchè ne fanno fare le compre dai Commissionarj, i quali poi le spediscono direttamente a S. Malò per imbarcarle sui vascelli, che caricano per la Spagna.

Le mercanzie che destinano per questo Commercio, sono ordinariamente castorini, e cose di merceria, che prendono a Parigi, stoffe di seta a Tours, delle sete a Lione, e diverse tele fine e bianche a Roano, Loval, Quintin, Morlaix, e ad altre Città della Bretagna.

Fassi pure a Vittrè qualche Negozio di segale, che si raccolgono nel suo Territorio: Rennes, Fougères, la Guerche e Chateau-Giron sono le Città, dalle quali ne cavano più. Il rimanente si consuma nel luogo, non meno che le frutta e le derrate che vi nascono.

Commercio di Morlaix.

La Città di Morlaix è celebre pel gran Negozio di tele, che vi si fa. Molto però vi manca per essere così considerabile quanto era altre volte; e gl'Inglese erano soliti di levarne un'anno per l'altro per quattro in cinque milioni, ma ne diminuirono la compra, dacchè le lunghe guerre, ch'ebbero colla Francia sotto il Regno di Lodovico XIV, gli obbligarono a stabilirsi delle Fabbriche di tele presso di sè, e si sono avvezziati a sostituire alle tele di Morlaix delle tele di Olanda e di Amburgo.

Alcune persone d'intelligenza in queste materie si lusingavano, che

il Negozio degl'Inglese potesse ristabilirsi non solamente perchè la qualità delle tele è migliore di quella che l'è stata sostituita, ma eziandio perchè le tele *Bretone* costano sempre loro un prezzo minore di quelle che traggono dall'Olanda e da Amburgo, ed anche di quelle che fabbricano eglino stessi. Ma al presente cade questa lusinga affatto per la nuova guerra in quest'anno 1744 dichiarata vicendevolmente fra queste due Potenze.

I Negozianti di S. Malò ne cavano pure in gran quantità, facendo queste tele una delle parti migliori del carico de' vascelli, che spediscono in Ispagna.

Ne mandano quelli di Morlaix un gran numero anche a Parigi, e in qualche altra Città del Regno.

Gl'Inglese pagavano una parte delle tele che prendevano, con piombo, stagno, carbone di terra, ed altre mercanzie del suo paese, o pure venute ad essi da altre parti; e l' soprappiù lo soddisfacevano con Cambiali sopra Londra, Parigi, Roano ec.

Quanto ai Mercatanti di S. Malò pareggiano le loro compre con altre mercanzie, che cavano dal Levante, o pure dalla parte di Provenza, come sapone, olio, allume e frutta secche.

Avvegnachè tutte le tele che formano il fondo del Negozio di Morlaix, ne abbiano quindi preso il nome, ivi però non se ne fabbricano, e tutte quelle che vi si comperano, vi vengono portate dai Tessitori di esse e dai Mercatanti dei Villaggi del Vescovato di Leon, ch'è quel Paese dove si lavora la maggior parte delle medesime tele.

Gli abitanti di Morlaix sono que'
soli

foli che hanno il dritto di comperarle di prima mano, vale a dire da quella del Fabbrikatore, o Mercatante, che le porta a vendere nella lor Città, ed è un privilegio ad essi conceduto dai Duchi di Bretagna, e confermato dal Re di Francia dopo la riunione di questa Provincia alla Corona, cosicchè nessun Forastiere, o Mercatante di fuori può comperarne in pregiudizio degli abitanti, nè pure entrare nel Palazzo della Città, dove i Fabbrikatori e i Particolari della campagna sono obbligati a scaricarle quando le portano a Morlaix, ed esporle in mostra in alcuni giorni determinati della Settimana, acciocchè i Cittadini se ne provveggano.

Un tal privilegio dava motivo agl' Inglese e ai Mercatanti stessi di S. Malò, che facevano il Negozio di queste tele, o almeno ai Commissionarj, che tenevano in ella i primi, di non poterle ricevere che dalla mano di uno degli abitanti della Città.

Credeasi, che se gli abitanti di Morlaix volessero far il Negozio delle tele da se medesimi nei Paesi forastieri, e che volessero in tempo di pace farne dei carichi per l' Inghilterra e per la Spagna, la Città ne ricaverrebbe un profitto maggiore, ma non hanno mai fino ad ora introdotto di aver vascelli per proprio conto, o sia perchè i legni di una data grandezza non possono approdare vicino alla Città, ma debbono restarsene all' ingresso del fiume, o sia perchè il traffico principale si era cogl' Inglese, e i Negozianti di questa Nazione sono già in possesso d' introdurre da se stessi in Inghilterra la maggior parte delle mercanzie, che cavano dai paesi stra-

nieri, e di non lasciarvele entrare per quanto possono che su i propri vascelli conforme ad un famoso Atto di Navigazione passato nel loro Parlamento nel 1660. v. *Navigazione*.

Il Negozio di filo è ancora considerabilissimo a Morlaix, concorrendovene da ogni parte; e i suoi due Mercati, ne quali si vende, e che vi si tengono ogni Mercoledì e Sabato, sono i più frequentati di tutta la Gran Bretagna; quindi è, che non è cosa rara il vederne a portar via in tempo che il Negozio va bene fino a 70000 libbre di peso per Settimana. Si paga ordinariamente in danaio e in tele.

Commercio di Porto Luigi e dell' Oriente.

La situazione di Porto Luigi è vantaggiosissima per lo Commercio, ed è da stupirsi, che non sia ancora più considerabile di quello si è, e che non vi sia un numero maggiore di Mercatanti.

Vero è che dicono, che alcuni di quelli che vi sono, abbiano voluto di tratto in tratto imprendere il viaggio delle Isole dell' America per farvi lo stesso Negozio che i Mercatanti di Nantes, ma che non vi sieno riusciti; perchè essendo costretti di trarre da Nantes le mercanzie che vi portavano, non potevano darle nelle Isole a così buon prezzo quanto i Nantesi, nè ritrovarne per conseguenza l' esito se non che con molta perdita.

Un' altra impresa pure, che non è punto riuscita felice a questi popoli, è stata quella del merluzzo, tuttochè non si possa concepirne la ragione, non avendo questa Città minori vantaggi per questa pescagione

Hh ij del-

delle altre Città della Bretagna, che vi spediscono.

Per altro Porto Luigi è una bella Città con un Porto considerabile e molto sicuro, situato all'imboccatura del fiume Blavet nell'Oceano sulla Costa di Bretagna riguardante il Nord-ovest.

Il magazzino generale della Compagnia, il suo Porto principale, il suo Arsenale sono considerabili. Il Parco rinferrato da grandi e vasti magazzini è uno de' più belli di Europa. Le abitazioni dei Direttori della Compagnia sono due Palazzi grandi e comodissimi, dov'c'è una bella Corderia, e un luogo magnifico per fargli alberi da vascello. I bastimenti sono collocati davanti ai magazzini, dove debbono deporre i loro carichi e ricevere gli altri ivi preparati.

La Compagnia fa tutti quest'imbarchi per le Indie Orientali al Porto detto di Oriente, Borgata situata al fondo della Baja di Porto Luigi, coperta e difesa dalla Cittadella, e fu donata alla prima Compagnia delle Indie nel 1666.

Questa vi spedisce annualmente intorno a 12 vascelli di portata di 300 e anche 1000 borti, cioè due per la Cina, 3 per Bengala, 4 per Pondichery, uno per Moca, e 2 per Mache e l'Isola di Borbon: spedisce ancora a Senegal e alle Coste dell'Africa di sua ragione varj legni; poscia va a vendere i Negri da essa comperati nelle Isole dell'America, e riporta ai ritorni del zucchero, del cotone, del caffè, e dell'indaco.

Una volta il Commercio di Porto Luigi si può dire che si restringesse alla pescagione delle sardelle, che nella State occupava più di 300

seialuppe e tutti i Marinaj del Paese, sulla qual pescagione veggasi la voce sardella. v. *Sardella*.

Non sono i pescatori che agguistano, stivano, e insalano le sardelle, ma i Mercatanti che ne fanno il Negoziò allo'ngrosso, e che le comperano da essi a misura che costoro ritornano dal mare.

L'esito se ne fa per bariglioni, e se ne scaricano molti per S. Sebastiano e Bilbao, e per tutto il Mediterraneo, dove se ne fa un gran consumo.

I Mercatanti di S. Malò sono quelli che levano per ordinario questa mercanzia, e il bariglione si vende dalle 20 fino alle 30 lire di quella moneta giusta la qualità del pesce, ovvero secondo che la pescagione va più o meno abbondevole.

L'olio di sardella è ancora un oggetto di Commercio per Porto Luigi, e 30 o 40 bariglioni di sardelle possono rendere un barile di olio, che si vende dai 50 fino agli 80 Franchi. Questo però si fa negli anni, ne quali la pescagione riesce fuor dell'ordinario copiosa, che allora non mettendo il conto d'insalarle sardelle, che vagliono un prezzo vilissimo, ne traggono l'olio per risarcirsi in qualche maniera.

Porto Luigi fa un'anno per l'altro fino a 4000 bariglioni di sardelle, computandone 9 in 10 migliaia per ognuno.

Questo era dunque il maggior suo Negoziò ne' tempi andati, ma di presente quello di questa Compagnia delle Indie Orientali è così considerabile e così vivo, che le sue vendite, che far si sogliono nel mese di Settembre, nell'anno 1740 ascesero fino a 25 milioni. Vi sono delle persone che fanno delle

com-

comprede per più di 150000 lire di Francia . La sua Marina pure è fatta ben riguardevole, essendovi più di 40 bastimenti per far il Negozio delle Indie e di Senegal; in somma tutti gli Stabilimenti di questa Compagnia in Francia e nelle Indie sono ottimamente formati, ed ogni cosa vien diretta a perfezione.

Commercio della Città di Rennes.

Vi sono in questa Città e nei suoi contorni alcune manifatture, che le danno qualche relazione coi Forastieri, e che vi attraggono un Commercio assai vantaggioso, e due di esse sono le principali: l'una si è quella delle tele dette *Noiale*, e l'altra quella del filo ritorto.

Quanto alla prima queste tele sono di tre sorte, cioè di 6 fili, di 4, e di filo semplice. Queste ultime, che sono le più inferiori, si chiamano comunemente *semplici*.

Il nome di *Noiale* loro viendato da un Villaggio situato due leghe distante da Rennes, dove da principio fu istituita questa Fabbrica. Al presente però se ne fanno ancor a Rennes in 8 o 10 Villaggi delle sue vicinanze. L'uso di esse si è per vele da vascelli. Veggasi l'articolo delle tele.

Una volta questo Commercio era considerabilissimo, uscendone un'anno per l'altro per più di tre in quattrocento mila Franchi, ma al presente le annate migliori non arrivano a 100000 lire.

Due ragioni contribuiscono alla diminuzione di questo Negozio; l'una proveniente dai Forastieri, e l'altra dalla Francia medesima.

La prima si è, come abbiamo accennato altrove, che gl'Inglese e Olandesi hanno eretto appresso di

se molte manifatture di queste tele in maniera che ne fanno quanto basta per se e per i loro vicini, cosicchè anche in tempo di pace non se ne curano più; oltre di che le stimano meglio lavorate e di maggior riuscita che le *Noiali Bretonne*.

La seconda ragione si è, che il Re di Francia per maggior comodità de' suoi armamenti marittimi ha fatto erigere delle Fabbriche di simili manifatture vicino ai Porti principali di quel Regno, come Rochefort e Brest, dai quali vien levata la canapa, che nasce nei Villaggi di Rennes, cosa che fa, che di rado si levino delle vere *Noiali* per li Porti del Re, ma solamente in mancanza di quelle delle manifatture da esso fondate.

I Maloini al presente sono quelli che ne fanno il maggior consumo, sia per se stessi, sia per ispedirne a' Forastieri, particolarmente in Ispagna.

La seconda manifattura che sostenta il Commercio della Città di Rennes, non ebbe la sorte della prima, e il suo filo ritorto ha dell'esito quanto abbia avuto giammai tanto dentro quanto fuori del Regno.

Questo filo serve a cucire e si torce, e si tigne in ogni colore a Rennes, e viene ordinariamente filato in alcuni Villaggi del Vescovato, particolarmente nelle vicinanze della piccola Città di Becherel, cavandosene però ancora da Dinan.

I Mercatanti che ne fanno negozio, hanno cura di adunar questo filo nei luoghi dove se ne fa la filatura, e lo danno ai Tintori di Rennes, che lo apparecchiano, lo

torcono col mezzo di un molino fatto appresso poco come quelli che si adoperano per la seta, dopo di che gli danno ogni sorta di colore che li ricerca.

Si provveggono di quantità di questo filo i Mercatanti di Parigi, di Roano, e di altre Città principali del Regno, spedendone pure in copia ne' Paesi forastieri, particolarmente in Ispagna, e quando è permesso, in Inghilterra; ed un tal Negozio può ascendere ogni anno a quasi 300000 lire.

Commercio di Chateau-Lin e di Coveron.

Chateau-Lin è una grossa Borgata della Bretagna Bassa nella Diocesi di Quimper.

Ritrovasi nelle sue vicinanze quantità di cave di pietra lavagno, che ne somministrano di assai fina, la quale vien quasi tutta levata da' Forastieri. Ella è ancora considerabile per le miniere di rame e di ferro, che vi si apparecchiavano col mezzo del piccolo fiume Aulon, sovra cui stanno fabbricati diversi edifizj e molini per servizio delle fornaci, delle fonderie e dei maglj infervienti per l' uso del minerale di questi due metalli.

La pescagione dei salmoni, che si ritrovano in abbondanza all' imboccatura dell' Aulon, che si porta nella Baja di Brest in poca distanza da Chateau-Lin, riesce pure un'oggetto considerabile di Com-

mercio per gli abitanti di questa terra.

Coveron è pure un' altra grossa Terra di Bretagna con un piccolo Porto 3 leghe distante da Nantes. I suoi vini rossi sono i men cattivi del fiume di Nantes, onde i Forastieri se ne provveggono per lor bevanda, cosa che non fanno degli altri. Le acquevite che si fanno coi suoi vini bianchi, sono le migliori di tutta la Bretagna.

Vi si fa una pescagione considerabile, non meno che ad Aunay piccolo Porto una mezza lega al di sotto, dove si prendono le prime chieppie o laccie, ch' entrano nella Loira.

Evvi anche Avray piccolo Porto di Mare della Provincia di Bretagna, dove si fa qualche piccolo negozio come abbiain detto alla sua voce propria, alla quale si può ricorrere.

Il Savary ha creduto di non poter far meglio conoscere il vasto Commercio della Bretagna, e le ricchezze che spande nella Provincia, quanto col porre alla fine di questo articolo come una spezie di ricapitolazione tutto quello che vi mantiene questo Negozio, e le somme che ogni spezie di mercanzie vi può produrre; asserendo il tutto verificato su i registri di Uscita, e ridotto il tutto in un' annata: ond'è, che noi pure porremo qui la nota medesima come cosa che non può riuscir dispiacevole in chi ha la mano nelle cose del Commercio.

Stato delle fabbriche e derrate prodotte dalla Bretagna, ch'escano ogni anno per le altre Provincie del Regno e per li Paesi forastieri, o pure che si consumano per gli Armamenti.

Tele di ogni sorta per	L. 12000000
Filo bianco crudo e colorito.	1000000
Carta.	200000
Drappi di lana per le Isole e vascelli	40000
Mele e Cera.	600000
Butirro.	100000
Cavalli.	1000000
Buoi.	350000
Porci.	100000
Castrati.	40000
Grani.	100000
Sale.	100000
Pesce.	50000
Salvaticini.	10000
Pollame.	14000
Cuoje e Pelli.	60000
Vinie Acquevite di Nantes per le Isole.	80000
Canapa, stoppa e sartiame.	150000
Biancherie vecchie e straccie di lino per la carta.	10000
Crine e Borra.	10000
Legname per doghe.	15000
Detto da fabbriche e da fuoco	230000
Ferro per ancore da vascelli.	10000
Mazzi di carte da giuoco.	6000
Sevo e grasso.	100000

Somma L. 16375000

BRETAGNE. Così si chiamano quelle tele che si fanno in Bretagna, diverse però da quelle dette *Cres* o sieno crude, che si lavorano a Morlaix e negli altri luoghi di quella Provincia di sopra descritti. Servono queste principalmente per far *Negozio* coll' Isole Canarie.

BREVE in termine di Marina nella Bretagna spiega il Congedo o vogliamo dire la Permissione di navigare, che viene ottenuta dai Bretoni; la quale si è di tre sorte: di *Esenzione*, di *Condotta*, e di *Vettovaglie*. Serve loro il primo Breve per andar

immuni da alcuni dritti; il secondo per venir condotti fuori de' pericoli della Costa; e'l terzo per aver libertà di comperare dei viveri. Questi Congedi o Brevi li prendono dall' Ammiralità, e chiamanli nel linguaggio ordinario del Paese *Brioux*.

Brioux che si pagano a Nantes e nel suo Prevostato.

Ogni legno che porti il carico di sei borti e dal di sotto, paga Breve di Annata, cioè sette foldi e mezzo di quella moneta.

Hh iiij

Quel-

Quelli dalle sei fino alle dieci, soldi diciassette e mezzo.

Quello dalle dieci fino alle 19 dee pagare Breve di Condotta e di Vettovaglie, che in tutto ascende a soldi cinquantacinque.

Ogni bastimento che vada in mare dalle 19 botti in su, dee pagare tutti etre i Brevi, cioè di Elenzione, di Condotta, e di Vettovaglia, che montano in tutto a lire cinque e mezza di Francia, eccettuati i vascelli carichi di biade ed altre mercanzie, che non possono andar esenti, i quali però non pagheranno Brieve di Elenzione.

Le barche parimente e vascelli che caricano delle mercanzie per condurle nell'interno della Contea di Nantes, non sono tenuti a prendere e pagare alcun Breve; e se ne hanno preso in qualche Porto della Bretagna, servono ad essi per soddisfazione al Prevostato, nè sono tenuti a prenderne altri per continuare il lor viaggio, e ritornarsene.

Quando i suddetti legni ritornano vuoti per caricare delle mercanzie al Porto di Nantes, e che abbiano più Brevi, che vettovaglie, il Ricevitore del Prevostato non è tenuto, malì può costringere a pagare il soprappiù del loro dritto dei Brevi secondo il carico della mercanzia che prendono al suddetto Porto; ma se ritornano vuoti, non possono essere obbligati a pigliare altri Brevi che quelli che hanno portati.

Brieux pel sale.

I salì caricati nel Poitù, e fuori della Contea e Vescovato di Nantes, come Brouage ed altri luoghi delle vicinanze della Rocella, venendo al Porto della suddetta Cit-

tà, debbono pagare nella maniera seguente:

Ogni legno che porti fino a 6 muid di sale a misura Nantese, e al di sotto di questa misura, dee pagare il Breve di Annata, vale a dire soldi sette e mezzo.

Quando porta dai sei muid fino ai dieci della stessa misura, dee prendere Breve di Vettovaglia, che viene ad importare soldi diciassette e mezzo: nè v'è alcun Breve di Sicurezza o Elenzione per li legni carichi di sale per qualsivoglia numero e quantità ch'esser possa il loro carico.

Brieux di Guerrande e degli altri Banchi di questo Territorio.

Quando il sale sia caricato a Guerrande e nel suo Territorio, coloro che lo caricano sopra barche di ogni sorta, debbono pagare il dritto de' Brieux e di Brevi così:

Se i suddetti legni escono vuoti dal Territorio di Guerranda per portarsi a caricare mercanzie fuori della Contea Nantese, debbono pagare i Brevi di Vettovaglia se sono di portata di più di sei botti, se di minore il solo Breve di Annata.

Quelli poi che giungono a Croisic carichi di vini ed altre mercanzie, sono tenuti a pagare l'importare dei Brieux secondo il loro carico, ancorchè scaricassero i medesimi vini e mercanzie nel luogo stesso.

BREVETTO comunemente spiega una Lettera o Mandato Papale; ma in alcuni luoghi esprime anche alcuni Atti fatti avanti un Notaio, o pure certe Patenti, Biglietti, o Attestati, che danno i Commessi e Ministri delle Dogane, ed anche i Mastri e i Guardiani e Capi dei Cor-

Corpi e Comunità; benchè in ogni paese si può dire che vengano chiamati con nome diverso v. g. di Bullettino, di Stampetta, di Certificato.

Brevetto di Scontro dicono in Francia a quella specie di ricevuta o attestato, che danno i Commessi delle Dogane ec. all'uscire del Regno, in luogo del Certificato dei pagamenti delle gabelle, che i Condottieri delle mercanzie lasciano nelle loro mani.

Questo Brevetto è fatto sopra carta stampata e bollata, e lo danno gratis, essendo vietato a' Commessi sotto pene rigorose il farli dar cos'alcuna nemmeno pel bollo. Serve questo di Certificato, che le mercanzie contenute in esso sono state visitate ed incontrate, e che sono le stesse nella medesima quantità di quelle, per le quali sono stati pagati i dritti.

Avvegnachè per ordinario si danno al Banco ultimo dai Commessi tali Brevetti, ciò nulla ostante è ad arbitrio dei Commessi dei Banchi, che si ritrovano sulla strada delle condotte, di farli presentare l'attestato del pagamento, ed anche di trattenerlo, dando loro in vece, quando credano bene, uno di questi Brevetti: come apparisce dall'articolo 18 del titolo 2 della Ordinazione dei cinque Grandi Appalti del mese di Febbraio 1687.

Brevetto di Garzonato, o come diceasi qui *Bullettino*, è quell'Atto, che vien dato ad un Garzone dopo che ha servito il tempo stabilito dagli Statuti della propria Arte o Comunità sotto un Capomastro; e questo serve per avanzarlo ad esser Giovane, e poscia arrivare ad esse-

re Mastro, e poter aprire Bottega. v. *Garzone* e *Garzonato*.

Brevetto dicono ancora talvolta coll'aggiunto di Maestranza a quell'atto di ricevimento appunto alla Maestranza medesima.

Brevetto in termine di Marina presso i Francesi è lo stesso che quello che sull'Oceano chiamano *Cognizione*, e nel Mediterraneo *Polizza di carico*; cioè una carta con cui il Padrone del bastimento confessa di aver caricate le tali e tali mercanzie, e ch'è tenuto a portarle per l'accordato prezzo ne' luoghi pattuiti, fuori delle disgrazie del mare. v. *Polizza di carico*.

BREVIL. Luogo del Poitù dove si fanno varj lavori di lana. v. *Poitù*.

BRIARA. Piccola Città di Francia nel Gastinese considerabile da se stessa, e poco conosciuta per quello riguarda al Commercio, ma nominata a motivo del bello e comodo canale, che porta il suo nome.

Questo fu fatto per la comunicazione del fiume Loira colla Senna per via del Loing nel Gastinese. Incominciò a scavarlo sotto il Regno di Lodovico XIII per un suggerimento datogli dal Cardinale di Richelieu.

Tiene questo undici gran leghe Francesi di lunghezza, principiando da Briara fino a Montargis.

Passata Briara entra nella Loira, daddove s'incammina al Settentrione per Ouzover colteggiando il fiume Trozé o Treze, indi seguita per Rogny, per Chatillon, e per Montargis, e va a terminare nel fiume di Loing ed Espoy o sia Cepoy, per la quale strada ritornano le barche nella Senna, mezza lega di sotto a Moret, dove si scarica il Loing.

Vengono trattenute le acque di questo canale da 42 Sostegni, per mezzo de' quali le barche e zattere salgono e discendono con una prestezza è facilità incredibile; e queste barche o zattere, che vanno dalla Loira nella Senna, o dalla Senna nella Loira, sono di lunghezza e larghezza proporzionata ai Sostegni, ne' quali debbono entrare per salire o discendere.

Per altro un tal canale riesce di grandissimo comodo come di sopra abbiain detto, servendo di comunicazione alle Provincie e luoghi situati sulla Loira con Parigi, ed anche con quelli vicini alla Senna; quindi è, che si veggono del continuo mercanzie, che in varie barche vanno su e giù per questo canale. Quando però le siccità sono grandi, non è navigabile dalla fine di Luglio fino ai primi di Novembre.

Il mantenimento dei Sostegni di questo canale appartiene ai Proprietarj, i quali ne traggono il proprio utile per se e per li eredi loro; che però evvi una imposizione nel passare, che viene riscossa ad ogni Sostegno giusta la tariffa attaccata al Banco dove pagasi questo aggravo. Questo però ne' bisogni pubblici viene raddoppiato ed accresciuto, ed in tal caso l'accrescimento è dirazione del Re, che per ordinario lo dà in appalto.

Abbiain pure molti lavori e Sostegni simili sullo Stato Veneziano, specialmente sul fiume Brenta. v. *Brenta*.

BRIENNE. Luogo della Sciampagna dove si lavorano delle fargie senza pelo, e di quelle all'uso di Londra, e di quelle pannate di stame, e delle tamine e droghetti.

Vi si fanno pure delle tele di canapa di ogni altezza, e dei lavori ad agucchia delle lane del paese, non meno che dei cappelli: cose tutte che si vendono nel luogo stesso, trattone quella porzione di tele e calzette che passa a Troia.

BRIGANTINO. Piccolo navilio di forma simile alla galea, che cammina a vele ed a remi, ed è senza coperta. Tiene da dodici in quindici banchi con altrettanti rematori, mezzi per parte, che in tutti non passano il numero di trenta. Questi per lo più sono soldati, ed è leggero, e molto in uso fra i Corsali.

BRIGLIA. Stromento per lo più di cuoiq, con cui si tiene soggetto ed ubbidiente il cavallo. Viene formato da lunghe striscie di cuoi affibbiate, colle quali fassi la testiera, a cui sta attaccato il morso, e a questo le due lunghe redini, che propriamente diconsi le Briglie. Si abbelliscono le testiere da cavallo con fibbie e brocche di ottone, o di altro metallo, e nella sommità corrispondente fralle due orecchie dell'animale vi si aggiugne per più vaghezza un penacchio o fiocco fatto di festole di varj colori.

BRILLATOIO. Stromento di legno, col quale si monda il riso, il miglio, ed altri simili.

BRIONIA. Pianta che getta i fusti sottili, carichi di rami, teneri e pelosi, che crescono in poco tempo con alcune filacicche o appicagnoli, coi quali si avviticchiano alle piante vicine. Le sue foglie rassomigliano a quelle della vite, ma più piccole, ruvide e bianchiccie; ond'è che i Latini la dicono *Vitis alba sylvestris*. I suoi fiori sono piccolli, bianchi, e disposti in grappoli; dai qua-

li n'escano le frutta consistenti in certi granetti quasi rotondi, che paiono uva, ma più piccoli e maturi anneriscono.

Questo frutto è ripieno di un sugo gialliccio di cattivo gusto con alcuni semi ovati e acuti. Le sue radici sono lunghe e ben grosse, gialliccie, polpose e ripiene di sugo agro ed amaro, e di esse se ne fa Negozio presso i Droghieri e Speciali per essere queste radici in uso nella Medicina.

Purgano le scrofola pel ventre e orine, levano le ostruzioni, provocano i mestruai alle donne, e fanno uscire la seconda dopo il parto. Giovano all'asma e all'idropisia, alle vertigini, agli epilettici, e ai paralitici. Facendosene un cataplasma sul basso ventre dicono, che purghino il corpo quanto se si mangiasse. Una bevanda fatta di sugo di questa radice con parti uguali di mele e di vino vogliono che riesca di gran giovamento a coloro che patiscono le scrofole. Le sue foglie si fogliano applicare sulle ulcere del collo degli animali che portano il giogo.

Il Mattioli ne descrive una specie detta ancora *Serpentaria* colle foglie attaccate ad un lungo picciuolo producente molti gambi troncuti, da' quali spuntano de' fiori erbosi, ed un seme in forma di grappolo. Tutta la pianta è bianca come se fosse impolverata di farina, per altro liscia e pulita, la radice è forte, e di colore di zafferano. Alcuni Ciarlatani ed Impostori se ne sono serviti per contraffare la mandragora, facendola vedere agl'imperiti come tale.

BRIONNA detta anche *Brona* è una sorta di tela di lino bianca ed assai chiara, che faffi nella Nor-

mandia, particolarmente a Beaumont, a Bernay, e a Brionna, luogo da cui ha preso il nome.

Queste tele si vendono ad Alla corrente, e sono per ordinario di due terzi, e di tre quarti e mezzo di Alla di altezza, conteggiata sempre l'Alla per un braccio e tre quarti di Venezia. Le pezze di essa tela sono dalle 100 fino alle 124 Alle.

Evvene di differenti qualità: di fina, di mezzana, e di grossa. Quest'ultima ordinariamente viene adoperata per far cortinaggi da finestre: delle altre si fanno ancora delle camiscie ed altre biancherie.

Bristol. Città dell'Inghilterra sull'Avon, che la separa in due parti, una delle quali è nella Provincia di Sommerset, e l'altra in quella di Gloucester. Dopo Londra questa è la Città più ricca e più mercantile dell'Inghilterra. Ella è propriamente situata in un sito comodo per lo Commercio delle Indie Orientali, e per quello del Paese di Galles, ed è assai bella, grande, e ben popolata. Tiene un bel ponte di pietra sul fiume con case e palazzi da ambe le parti, come il ponte di Londra, ed ha una riva assai comoda per lo carico e scarico delle mercanzie, e dei bastimenti. Per altro è celebre per le sue manufatture di lana, come panni ed altro: vi si fa anche un gran Negozio di berrette sieno ad aguchia, o a telaio.

Dopo Bristol trovasi la Rocca chiamata *S. Vincents Rock*, dalla quale cavasi una specie di cristallo, che si accosta alla qualità del diamante, e lo chiamano *Bristol-stones*, vale a dire pietra di Bristol.

Bristol pure è una Città dell'America.

merica Settentrionale nell' Isola di Barbada. Gl' Ingleſi, ai quali eſſa appartiene con tutto il reſtante dell' Iſola, la chiamano *cirle Briſtol*, che vuol dire piccola Briſtol; e la Baia dov' è ſituata, ſi chiama *Springſ Baye*. Queſta Città è ſolo lontana 4 leghe da S. Michele o Bridgetovvon; è molto popolata, e vi ſi fa un buon Commercio. La ſua rada è aſſai buona, e viene diſeſa da ambe le parti da due Forti.

B R I V E S. Città della Francia nel Limoſino Baſſo, il cui mercato che vi ſi fa ogni Settimana, è molto conſiderabile, e vi ſi eſitano tutte le fanelle che fabbrica, che ſono le ſole manifatture che tiene, ed è ſotto la inſpezione di Limoges. v. *Limoges*.

B R O C C A. Vaſo per lo più di terra cotta per portar liquori. In Francia ella è una miſura di liquidi, che contiene due pinte di circa due libbre e mezzo l' una, e diceſi anche un *quarto*.

Preſſo gli Oſti e Venditori di vino al minuto ſignifica colà un gran vaſo portatile cerchiato di ferro con un corpo aſſai largo, e molto ſtretto di bocca, che adoperano per eavar del vino dalla cantina, e poſcia venderlo colle miſure minori. Non hanno queſte Brocche degli Oſti e Bettolieri una tenuta ſtabilita, e ſono ora più grandi, ora più piccole ſecondo che vengono ordinate dal Mercatante Venditore del vino, e ſecondo il ſuo biſogno. I Bottaj ſono quelli che le fanno.

B R O C C A D E L L O. Marmo di cui ve ne ſono tre ſorte: quello da Siena di color giallo e pavonazzo vale Duc. 80 al migliaio: quello di Spagna di color gialletto e roſſo

vale Duc. 60: quello di Verona di color roſſo carico ſanguigno, e meno carico vale lire 40.

B R O C C A T E L L O. Stofa fatta di filo e ſeta ad imitazione del damasco di ogni colore. Quello di Venezia è ſempre ſtato riputato pel migliore, ed è dell' altezza medefima del damasco, vale a dire tre quarti di braccio, quando non ſi voglia per proprio uſo farlo crefcere qualche coſa di più. L' uſo ſuo ordinario ſi è per addobbar le muraglie delle camere, e per far ſedie, coperte da letto ed altro; e più o meno caricato di ſeta che ſia, rieſce più o men bello: la ſua trama è di ſeta, e l' ordimento di filo, la quale quando non ſi riſparmi, copre il filo in maniera che ſembra tutto di ſeta.

Per lo più ſi fa in opera a fiori, ma ſi fa anche imitante il raſo. Una pezza ſuol avere braccia 50 in 60 di lunghezza, e più o meno ad arbitrio di chi la fa fare.

Altre manifatture ſi fanno di tutta lana ed i bambagia e ſeta per imitarlo, ma ſono inferiori, e paſſano ſotto altro nome.

In Francia pagano i Broccatelli per la tariffa della Dogana di Lione 11 ſoldi e mezzo per la prima taſſa, ed altri due e mezzo di quella moneta per la ſeconda.

In Venezia due pezze di Broccatelli formano un Collo come ogni altro drappo con ſeta.

B R O C C A T O. Sorta di panno di ſeta, o d'oro, o di argento, rilevato con fiori, foglie o altri lavori ſecondo il capriccio del Mercatante, o del Teſſitore che ne inventa la moda.

Una volta con queſto termine ſ' intendeva ſolamente un panno teſſuto

futo tutto d'oro tanto nell'orditura quanto nella trama, o pure di argento schietto, ovvero di oro e di argento meschiato insieme, e poi- ché coll'andar del tempo si cominciò a mescolarvi della seta per profilare e dar risalto ai fiori d'oro e di argento, così al presente anche una stoffa di pura seta sia di manto, o di semplice zendale, quando sia in opera, si chiama Broccato.

Il Broccato d'oro e di argento entra nel numero de' quattro drappi, sopra i quali debbono far la sua pruova in Parigi coloro che vogliono essere ricevuti Mastri Tessitori di panni d'oro, di argento e di seta, come leggesi nell'articolo 25 della Regolazione 1667 fatta sopra le manifatture di questa sorta di drappi.

Gli articoli 49 e 50 della Regolazione medesima, e il sedicesimo di quella di Lione dell'anno stesso impongono di far l'ordimento dei Broccati di orsoio filato e torto, e la trama doppia e tirata sul molino con un pettine di undici vigesimi quarti di Allafra i due vivagni, e di pura e fina seta cotta senza mescolarvene di tinta in crudo, sotto pena di 60 lire, e di confiscazione a chi contravvenisse per la prima volta, e di maggiore per chi vi ricadesse.

I dritti di Entrata e di Uscita si pagano colà sul piede de' panni d'oro, di argento, e di seta. In Venezia pagano diversamente secondo la qualità di essi come puossi vedere alle sue voci particolari, e alla voce *Tessitore*, e a queste manifatture diverse daremo gli obblighi e le cose spettanti a queste professioni in Venezia.

BROCCHETTA. E' la più piccola

qualità di tutti i chiodi, ed evvene dalle 4 oncie fino alle 2 libbre per migliaio, e quest'ultima qualità chiamasi *Brocchetta stampata*, ovvero colla *testa incavata*: c'è ancora una Brocchetta grossa pure stampata da 2 libbre e mezzo alle 3 per migliaio, che si compera a centinaia. Tutte le altre si comperano a somma di 12 migliaia. v. *Cbiolo*.

BROCCO. Nel suo termine naturale spiega quel germinare che sbuccia dalle piante. Significa poi ancora quel piccolo gruppo, che si alza sopra il filo della seta, e le toglie l'uguaglianza; e dinota ancora quel cerchietto di filo, che tessendo rileva e fa il drappo broccato.

BROCCOLI. Germogli del cavolo vecchio passato il Verno quando comincia a fiorire, i quali raccolti e cotti sono buoni da mangiarsi, specialmente in insalatata; e particolarmente il Broccolo è una specie di cavolo particolare, che propriamente dicesi *broccoluto*. v. *Cavolo*.

BROCCIA o *Broisbia*. Gran Città nel Regno di Guzarate, situata 12 leghe al Settentrione di Surate sovra un fiume, che 8 leghe distante dalla Città sbocca in mare per due parti, che viene computata fra le Città marittime, e fra quelle che i Guzarati chiamano Città interne. E' fabbricata su una montagna ben alta, e ha delle mura di pietra viva in alfai buona positura per poter venir riputata una delle piazze forti del Paese. Ha due porte dalla parte di terra, e due altre piccole sul fiume, per cui conducono quantità di legname da fabbriche. La sua giurisdizione si estende a più di 80 Villaggi, il dominio de' quali è di sua ragione, ed una volta il suo

Ter-

Territorio comprendeva ancora tre Città, che oggidì tengono i suoi Governatori particolari. Tutta la campagna d'intorno è piana, fuorchè 5 o 6 leghe distante fra il Mezzogiorno e l'Oriente, dove si scoprono alcune montagne chiamate *Pindassee*, che si estendono fin di là di Brampur, e che sono fertilissime, non meno che il restante del Paese, dove nasce riso, formento, orzo e cotone in grande abbondanza. Da queste montagne cavasi dell'agata, di cui fanno dei bei lavori, che vendono poscia a Cambaia.

La Città non ha Porto, e i vascelli grandi non possono entrare nel fiume, ma solamente i bastimenti leggeri, i quali pure debbono fermarsi a mezza strada, cosa che fa che non abbia preso la mano a Cambaia medesima e a Surate; e la sua rada è tanto più pericolosa, quanto che i navilj non possono ancorarsi che in 7 braccia d'acqua, e vi si ritrovano esposti a tutti i venti.

La maggior parte de' suoi abitanti sono Tessitori, e fanno di quelle tele di cotone, che chiamano *Bafid*, che vengono computate per le più fine e più belle, che si facciano in tutto il Regno di Guzarate.

Le Fattorie che vi hanno gl'Inglesi e gli Olandesi, sono antichissime, e delle prime che queste due Nazioni abbiano stabilite su questa Costa. Alle Porte della Città bisogna che paghino a per 100 tutte le mercanzie che vi entrano.

Otto leghe distante da questa Città sulla strada di Cambaia evvi un gran Villaggio, che chiamano *lanhuifar* ovvero *Iambufer*, dove nasce dell'indaco in gran quantità,

e sul cammino di Amadabat si vede il sepolcro di un preteso Santo Maomettano chiamato *Poledony*, dove i Mori o Mogoli vanno in pellegrinaggio con tanta devozione, che alcuni si mettono un catenaccio alla bocca perchè loro impedisca di parlare, nè se lo levano se non in tempo di pranzo. Altri poi si uniscono le braccia con catene di ferro, e danno ad intendere agli sciocchi, che questi catenacci si aprono, e le catene si slegano da se medesime tosto che hanno sciolto il voto a questo disgraziato sepolcro.

BRODERA' o BRODRÀ'. Città dell'Asia nell'Indostan nel Regno di Guzarate situata in una pianura sabbionaccia sul piccolo fiume di Vafset, quindici leghe discosta da Brochia.

Questa Città è di fabbrica moderna, ed è posta una mezza lega lontana dall'antica Brodrà, che chiamavasi *Radiapor*, delle rovine della quale Raià Ghiè figliuolo di Sultan Maometto Begeran ultimo Re di Guzarate la fece fabbricare. Tiene delle buone mura con alcuni bastioni all'antica, e cinque porte, una delle quali però è murata, giacchè non imbocca alcuna strada maestra.

La giurisdizione del suo Governatore si estende sopra 200 Villaggi, settantacinque de' quali sono destinati per la sussistenza della guarnigione. I suoi abitatori, specialmente quelli del Sobborgo grande, ch'è verso la parte Occidentale della Città, sono per lo più Tessitori, Tintori ed altri Lavoratori in bambagia per la gran copia di belle tele di cotone che vi si fabbricano, le quali riescono un poco più battute,

tute, e per conseguenza qualche cosa più basse di quelle di Brochia, e da questo si distinguono. Sindiche-ra è un luogo otto leghe distante da Broderà, che si calcola, che render possa ogni anno più di 250 quintali di lacca.

BRODO. Qual uso si faccia ordinarmente del brodo, è notissimo tanto nel cibo quanto nella Medicina; ma siccome questo si può alterare con varj ingredienti, e far che serva o a maggior delizia e sostanza fra' sani, o pure di giovamento o di preparazione ai malati, così daremo alcune maniere di farne e per l'uno e per l'altro.

Brodo per lo stomaco.

Mettansi in dieci libbre di acqua delle foglie di viola mammola, di capillaria, e di scabiosa, un pugno per sorta, e mezzo d'isoppo. Facciasi bollire ogni cosa finchè cali la metà in circa; indi cola, e spremendone il brodo vi ammorzerai dentro per quattro volte un'oncia di zolfo fuso, facendo poi ingiallire questa decozione con un mezzo scrupolo di zafferano. Dìasene un bicchiere al malato la mattina a digiuno, non lo lasciando mangiare se non che due ore dopo, e la sera ne prenderà altrettanto tre ore prima della cena, e non potendo, ne piglierà solamente la mattina, così continuando per un mese.

Brodo per il petto.

Prendi un pollo, il cuore, polmone, e coratella di vitello, mettendo nel corpo del pollo un poco di vuapassa, e di giuggiole, e di orzo mondato: metti il tutto in un vaso di terra nuovo di tenuta almeno di sette libbre, ben copren-

dolo; poscia fa bollire a fuoco lento, ma senza intermittenza, senza sale, e senza schiumare, ed in fine vi aggiugnerai un pugno di erba polmonaria, lasciando che dia altri cinque o sei bolli: passa ogni cosa per una pezza netta senza premierla acciocchè il brodo non si spessisca troppo. Avvertasi, che dee almeno calare la metà bollendo, e di questa se ne faranno tre bibite da darli al malato, tutte e tre nella mattina medesima con un' ora d'intervallo da una all'altra; nè mangerà che tre ore dopo l'ultima. Quando non provasse sollievo alla prima volta, potrà continuare per cinque o sei giorni, ed anche più quando il male sia invecchiato.

Altro brodo amaro per li mali di stomaco, e pel vomito.

Bisogna tagliare minutamente e meschiar insieme parti uguali di asfenzio, fumoterra, perforata, centaurea minore, cardo santo, veronica, scolopendria, camedrio, e fiori di cammomilla, radice di genziana, scorza di arancio amaro, il tutto seccato all'ombra. Bisogna farne bollire una mezza dramma con una libbra di buon vitello, ovvero un pollo ben acciaccato e netto in otto libbre di acqua, finchè si riduca alla metà; passa poi questo brodo per una pezza spremendola leggermente, dandone due volte la mattina a digiuno all'infermo quattro ore prima del desinare, continuando così ogni giorno per lo spazio di due o tre Settimane. Avvertasi però di purgar il malato nel principio e sulla fine.

Per lo petto ancora puossi fare il brodo seguente. Prendasi un pollo, si schiacci vuotato che sia, e se gli

gli metta in corpo un' oncia dei quattro semi freddi pesti, con un oncia d' orzo netto, ed altrettanto riso, aggiugnendovi un pezzetto di zucchero, e lascisi bollire a lento fuoco in 7 libbre di acqua e più finchè cali la metà.

Osservisi, che ne' Brodi giovevoli al petto si possono adoperar le giugiole, le fusine, i fichi, i dattili, l' uvapassola, di ciascuno mezz' oncia, oppure la scolopendria, l' adianto, il polipodio, la borraggine, la buglossa nella stessa dose; il cavolo rosso, la provincia, la tussilaggine, l' edera terrestre, di ognuna mezzo pugno, e generalmente tutto ciò ch' è anodino e raddolcente. Si continuano questi Brodi secondo il bisogno, aggiugnendovi un torlo di uovo fresco, o una libbra di carne di bue in vece della coratella di vitello, quando il malato avesse bisogno di nodrimento.

Brodo per la tosse.

Prendansi le coscie di due dozzine di ranocchie con una dozzina di lumache di vite, che sono le migliori: si facciano dar insieme quattro o cinque bolli per far loro levar la schiuma: si pestano, aggiugnendovi il bianco di 4 o 5 porri con una mezza dozzina di navoni de' più teneri minutamente tagliati, ed aggiugnendovi un piccolo pugno d' orzo, si faccia bollire il tutto in due libbre e mezzo di acqua, finchè cali la metà. Un tal Brodo si prende a digiuno, e quattro ore dopo cena.

Brodo rinfrescante.

Facciansi bollire in due libbre e mezzo di acqua finchè cali la metà, delle foglie di acetosa, di lattu-

ga, di porcacchia, e di bieta, di ognuna due buoni pugni, con una crosta di pane, e due dramme di butirro fresco, e se il ventre non fosse libero, aggiugnivi nel principio della cottura due dramme di cremor di tartaro ben polverizzato. Adoperansi questi Brodi per quindici giorni, purgandosi sempre prima e dopo.

Brodo di gamberi.

Prendansi le gambi di otto o dieci gamberi, si pestano in un mortaio, poscia si piglia un pollo sgraffato con una mezza libbra di coscia di vitello tagliata in fette, si faccia bollire il tutto in 3 fogliette di acqua finchè si riduca a due libbre, con lattuga, trifoglio, cicoria, porcacchia, un pugno per sorta, e questo Brodo si adopera per molti giorni per raddolcire il sangue.

Brodo di vipera.

Si scortica una vipera viva, tagliandole la testa e la coda, aprendola, e riservandone il cuore ed il fegato; poscia si taglia in pezzi, indi si abbia un pollo sgraffato, lattuga, pimpinella, trifoglio, un pugno per sorta, facendo bollire il tutto in tre fogliette di acqua finchè si riducono alla metà. Questi Brodi si prendono la mattina a digiuno per quindici giorni, purgandosi sul principio e sulla fine. In mancanza di queste erbe loro si sostituiscono le vulnerarie, ovvero il fumoterra. Essi Brodi sono valerosissimi per guarir le volatiche, la rogna, la paralisi, e l' apoplezia.

Brodo per il male di testa.

Si pigliano foglie di bettonica, di

di melissa, fiori di sambuco, un pugno per sorta, un poco meno di radici di cicoria salvatica, le zampe e la coda di otto gamberi con una mezza libbra di coscia di vitello tagliato in sette, e facendo bollire ogni cosa in tre fogliette di acqua, si riduce alla metà.

Brodo per le reni, per la vescica, e per tutte le ostruzioni.

Prendi radice di gramigna, di cicoria salvatica, di buglossa, di fragole, di acetosa, di ognuna un pugno. Si lavano bene, levando loro quel duro che tengono in mezzo. Si tagliano minute, e si fanno bollire per mezz' ora in tre fogliette di acqua. Vi si aggiungono delle foglie di pimpinella, di buglossa, di spinaccio, di cicoria silvestre e dimestica, di borraggine, di agrimonia, di lupini, di acetosa, di porcaccia, e delle cinque capillari, di ognuna mezzo pugno, e dato che abbiano un bollo per un quarto d' ora, si ritirano dal fuoco. Raffreddato che sia il Brodo si cola e si sprema bene, ponendolo in un vaso ben netto, e ben chiuso, prendendone un mezzo cucchiaino ogni mattina a digiuno, e qualche tempo dopo un Brodo di pollo, o di vitello senza sale.

Brodo a Bagnomaria.

Mettansi in una pignatta stagnata una libbra e mezzo di carne di bue, un cuore di vitello tagliato in sette, un gallo vecchio ed un capponne, levando tutte le pelli ed il grasso, e tagliato il tutto minutamente, vi si gettano sopra tre fogliette di acqua, e sale a proporzione. Chiudasi subito la pignatta col suo coperchio, ponendola in una calda-

Dizion. Univer. Tom. II.

ia ripiena di acqua bollente, dove si lascia bollire senza schiumarla per lo spazio di 6 ore, avendo cura di tratto in tratto di rimettere nella caldaia dell'acqua bollente; dopo si cava la pignatta dal Bagnomaria, e si sprema il Brodo, conservandolo fresco in un vaso di terra di Faenza. Si può sostituire al cuore di vitello una libbra di coscia dello stesso animale, o pure un pezzo di carne di bue.

Brodo per le ostruzioni del mesenterio, del fegato, e della milza.

Farai bollire in tre fogliette di acqua, che si ridurranno alla metà, una libbra di coscia di vitello tagliato in sette, foglie di scolopendria, di agrimonia, trifoglio, pimpinella, nasturcio, radici di lapazio, di cicoria silvestre, mezzo pugno per sorta, una dramma di assenzio, ed altrettanto rabarbaro acciaccato con un'oncia di limatura di ferro. Il resto si fa conforme al solito.

Brodo secco da portare in sacoccia.

Prendonsi libbre 16 di carne di bue, un piè di vitello, un'osso colla sua midolla, due capponi, ai quali si rompono bene le ossa, e tutto questo si mette a bollire in una quantità proporzionata di acqua senza sale, avvertendo di schiumar bene la pignatta, e levarle il grasso perfettamente.

Fatto questo vi si mettono dentro 20 grani di pepe intero, otto garofani interi, tre fiori di noce moscata, altrettanti di rosmarino, ed una foglia di lauro. Si fa bollire ogni cosa per otto e dieci ore, indi si cola il Brodo in altro vaso, e rimettendolo al fuoco, si procura di ridarlo ad una consistenza te-

I i

nace

nace; dopo di che si mette in altri vasi più piccoli per disseccarlo affatto col beneficio di ceneri calde, rivoltandolo spesso volte.

Se si vuole, vi si aggiunga un poco di corno di cervo polverizzato, e così si secca con più facilità, e resta in quantità maggiore. Ridotto che sia in consistenza, si taglia in pezzetti ad arbitrio, i quali involti in carta si conservano per quanto tempo si vuole, e per mesi, e per anni.

Quando si vuole adoperare questo Brodo secco, mettersi a scaldare dell'acqua pura con sale a proporzione, e vi si stempri dentro uno di questi pezzetti maggiore, o minore secondo che si vuol fare più e meno carico e sostanzioso. Il solito è un'oncia in una scodella di acqua, e diventa un'ottimo ristoro e gustoso.

Volendone far suppa, si fa prima abbrustolire il pane, che così riceve gusto migliore, ed è buonissimo ancora da bere schietto occorrendo, e tiene un sapore particolare. Per chi viaggia riesce una cosa comodissima l'aver sempre seco della cioccolata ne' giorni di magro, e di questo brodo secco ne' giorni di grasso.

BROCIOTTO. Sorta di fico nero di grossa buccia, che si fa maturo verso la fine di Settembre.

BRONZO. Metallo fattizio composto di una mescolanza di alcuni altri, di cui si fanno campane, statue, e molti lavori. Le statue più belle di Bronzo sono fatte di una metà di rame, ed una di ottone. Gli Egizj, che da taluni vengono riputati per gl'inventori di quest'arte di fondere in Bronzo, mettevano due parti di ottone ed un terzo di

rame rosso; e quello di rosetta è men atto per la fusione delle statue, del battuto a martello. Egli è certo, che con quest'ultima lega il metallo riesce più sonoro e più malleabile, e quando sia pulito, tiene una spezie di color d'oro.

Nel Bronzo poi ordinario la lega si fa collo stagno ed anche col piombo quando si voglia adoperare il risparmio. Si può vedere la proporzione della lega di questo metallo, quando è destinato per far qualche pezzo di artiglieria, o per formare delle campane, alla voce *Fusione*.

Avvi un'altra spezie di rame composto, che chiamasi semplicemente *metallo*, ma in fatti è bronzo, colla sola differenza nella quantità che vi si mescola di stagno. La sua proporzione ordinaria si è da 12 fino a 25 per 100.

Il Bronzo dà qualche rimedio alla Medicina. La sua feccia che chiamasi *Dipbryge*, che si ritrova sotto esso Bronzo liquefatto, in cui sia stata gettata dell'acqua, è di gusto acre, deterfiva, ed astringente, e adoperasi per nettare e disseccare le ulcere vecchie; ma per non potersi avere così agevolmente, vi si sostituisce la tuzia al dire del Lemery.

Bronzo ancora è un colore preparato dai Venditori di colori per imitare appunto questo metallo. Evvene di due sorte, di rosso, e di giallo o sia dorato. Quest'ultimo è fatto di semplice limatura di rame, la più fina e la più bella che aver si possa, e nell'altro c'entra qualche porzione di ocra rossa ben polverizzata, ed ambedue si adoperano colla vernice. Per fare un bel Bron-

Bronzo, che non prenda col tempo il verderame, bisogna seccarlo sopra una bracieria tosto che si è dato.

Il più bel colore di Bronzo si fa col Bronzo medesimo in polvere, che viene da Germania stemprato nella vernice fatta e adoperata nella maniera seguente. Libbre una e 4 oncie di spirito di vino, due oncie di gomma lacca, e 2 di sandracca: si polverizzano le droghe separatamente, poscia si mettono a disciogliere nello spirito di vino, avendo cura di non riempire la bottiglia che la metà, acciocchè non iscoppi; osservando che in tutte le operazioni, nelle quali dee farsi agire lo spirito di vino col mezzo del fuoco, bisogna che i vasi sieno pieni solamente la metà, e turati diligentemente colla vellica di porco.

Fatta così la vernice, se ne mescola la quantità che si vuole col Bronzo polverizzato, e si va stendendo col pennello sopra quella cosa, a cui si vuol dare il colore di Bronzo; avvertendo però di non distarne troppo alla volta, perchè riuscendo una tal vernice molto dissecante, si andrebbe a rischio di non aver tempo di adoperarla colla prestezza necessaria; perlocchè sarà meglio il fare questa operazione in più volte. Dando in questa maniera di Bronzo alle figure di gesso o altro si vedrà che fanno un'effetto così bello, quanto se fossero realmente di fusione.

Brou o Bru. Luogo della Turena, dove si fabbricano fargie bianche e tamine di lane del Paese per più di 900 pezze all'anno. v. *Turena*.

BROUAGE. Città della Santogna

6 leghe distante dalla Rocella, e tre da Roquefort, quattro da Tonny-Charent, e 7 da Saintes, ed è situata sopra un canale formato dal flusso e riflusso del mare. Il suo Porto una volta era assai buono, ma cadde durante le guerre di Religione il Principe di Condè ne guastò l'ingresso nel 1586, non è più stato possibile di ben ristabilirne il canale; vi entrano però de' vascelli ben grandi, che non ostante vi stanno con sicurezza.

La cosa che forma il principal oggetto del Commercio di Brouage, sono i suoi marassi salati, che la circondano da ogni parte, e che somministrano ogni anno una quantità così grande di sale, che sola potrebbe bastare per la provvigione di tutto il Regno, e di tutti i Paesi Settentrionali. Veggasi l'articolo del *Sale*.

Quindi non è gran cosa, che per levare una tal mercanzia vi si vengano giornalmente giugnere vascelli Francesi e forastieri, e il Banco che vi è stabilito, per ordinario non è impiegato in altro che nella riscossione delle gabelle del sale. Questo viene diretto da un Ricevitore, da uno Scontrp, e da uno Scrivano, e vi si riscuotono i dritti dei 35 soldi, chiamati dritti di Brouage, quelli del nolo su i vascelli forastieri, e le nuove imposizioni.

Tiene al suo comando tre petachj, cioè quello di Brouage con un Capitano e 6 Guardie e Marinaj, e quelli di Olleron e di Seuldre, che tengono per ciascheduno un Capitano, 7 Guardie, e i Marinaj. Il Castello di Olleron, la Perotina, e S. Troiano sono ancora tre Posti dipendenti dal Banco di

li ij Brou-

Brouage, in ognuno de' quali c'è una Guardia.

I Francesi e Forastieri che arrivano a Brouage, debbono tutti soffrire la visita degli Uffiziali e delle Guardie dei petacchj, dovendo in tempo di 24 ore portarsi a fare al Banco del luogo la Deposizione di dove sono, daddove vengono, e dove si portano, di qual portata sia il loro bastimento, cosa hanno recato, e di quali mercanzie debbono caricare, e nel tempo medesimo sono tenuti a dire la quantità di sale che vogliono prendere.

Il sale si conta per 100 con un conto mercantile composto di 28 muid di sale a misura rasa di Brouage, che vengono a riuscire per la valutazione fattane di 25 botte.

Le gabelle che si levano in questo luogo su i sali, sono di differente natura: altre appartengono al Re, altre a' Particolari, gli Autori de' quali una volta comperarono delle cariche di nuova ereazione; altre che sono dritti locali spettanti alla Città, o almeno impiegati per essa; altre che si chiamano dritti Dominicali; altre che hanno il titolo di marittime su i naviglij; altre dovute al grande Ammiraglio, ed altre finalmente che si pagano ai Commessi per la spedizione dei Congedi, Biglietti, Passaporti, ed altri atti simili, che rilasciano.

Di queste ve ne sono alcune, che non vengono pagate che dai Forastieri, dalle quali i Francesi vanno esenti.

Quelle spettanti al Re ascendono a L. 4 : 9 : 9 e due terzi, cioè 35 soldi per muid di sale rasato, dette

i 35 soldi di Brouage, e 24 piccoli per lira su i medesimi dritti, e su quelli dei Signori particolari, e questi due articoli montano a L. 2 : 2 : 9.

Più i 50 soldi di nolo per botte sopra i vascelli forastieri valutati a L. 2 : 4 : 8. Osservandosi però, che dopo il Trattato di Utrecht vi è qualche Nazione che va esente, come diremo al suo articolo.

Più i dieci piccoli e due terzi per ogni muid di sale detratti dai soldi 2 e 8 piccoli imposti per lo Scontrò alternativamente e Guardiano delle misure del sale a Brouage.

Più altri 10 piccoli per lo terzo detratto dal dritto destinato all' Uffizio di Sensale generale del governo di Brouage.

Più pel mantenimento delle fontane di Brouage 6 piccoli per muid; e finalmente altri 2 piccoli pel mantenimento de' Gavittelli o sien Segnali delle ancore.

Fra queste imposizioni del Re i soli Forastieri pagano le L. 2 : 4 : 8 di nolo, cosa che s'intende secondo l'osservazione detta di sopra, e 10 piccoli detratti dall' Uffizio di Sensale; cosicchè i Forastieri pagano al Re per ogni muid di sale rasato L. 4 : 9 : 9 e due terzi, e i Francesi solamente 2 : 4 : 3 : e due terzi di quella moneta.

I dritti dovuti ai Signori particolari importano L. 2 : 8 : 1 e un terzo per ogni muid come sopra, e questi vengono ugualmente pagati dai Francesi e dai Forastieri, a riserva di un soldo e 8 piccoli per li due terzi riservati ai Proprietarij della carica di Sensale

le generale, che pagano i soli Forastieri.

I dritti che compongono questa somma, sono soldi 5, piccoli 7 e un quinto, e soldi 9, piccoli 10 e quattro quinti imposti dalla Corte Sovrana delle saline nel 1630.

Più 8 soldi per la creazione di un' Ufficio di Scontro Guardiano delle misure nel 1634.

In oltre 10 piccoli attribuiti ai possessori dell'antico dritto Dominicale di 4 piccoli per lira della vendita de' sali, che si crede essere stato il primo stabilito sopra di essi sotto Lodovico Crasso.

Più 7 soldi per parte di dritto destinato agli Uffici degli Scontri Guardiani delle misure di un'altra creazione.

Più 6 soldi e 3 danari per un'altra parte del dritto medesimo.

Ed anche 3 soldi di una parte, 3 di un'altra, 1 ed un piccolo di un'altra, ed anche 1 soldo, 9 piccoli e un terzo per altri Uffici creati; e finalmente 1 soldo e 8 danari per l'Ufficio di Sensale generale creato di nuovo nel 1641 a similitudine dei Sensali della Rocella.

Tutti questi piccoli dritti importano per li Forastieri L. 2 : 8 : 1 : e un terzo per ogni muid di sale raso; e L. 2 : 6 : 5 : e un terzo per li Francesi.

I dritti Dominicali, di cui pure attribuiscono l'origine a Lodovico Crasso, consistono in 20 soldi per botte di vino, aceto, biada, seme di lino, ed altri legumi, e 20 soldi per barile di acquavite caricata per li Paesi forastieri, e il mezzo dritto sopra tutte queste spezie quando sono pel Regno.

Dizion. Univer. Tom. II.

Le imposizioni marittime sopra i vascelli sono di diverse sorte.

1. Si levano tanto sopra i vascelli Francesi che forastieri sedici soldi per li primi di 50 botti, e 20 per li secondi: 15 soldi per quelli dalle 30 fino alle 50: e 7 soldi e mezzo per quelli al di sotto, e questi appartengono all'Ufficio ereditario di Guardiano Visitatore e Conservatore dell'Avre di Brouage, e Canali dipendenti.

2. Il dritto detto di *Materelle* consistente in 2 soldi per ogni vascello Francese, o Forastiero, ch'entra nell'Avre di Brouage.

3. Quello di piccolo Ancoraggio per tutti i vascelli, ch'entrano nel fiume Souldre, che viene ad essere soldi 16 per ogni bastimento; e questo si è del Priore di S. Gelfmo come Prevosto del detto fiume.

4. Quello per lo mantenimento dei fuochi della Torre di S. Dionigi nell'Isola di Olleron. Questo viene pagato da tutti i vascelli Forastieri e Francesi entrando o uscendo da' Porti di tutta l'estensione dell'Appalto del Banco dei 35 soldi di Brouage, cioè per li bastimenti dalle 60 fino alle 100 botti L. 2; dalle 100 fino alle 200 L. 4; e dalle 200 fino alle 300 e più L. 6 : 10.

Quanto a quelli del Grande Ammiraglio sono ad esso destinati quelli di Congedo sopra tutti i vascelli e barche, come apparisce dalla Regolazione 1623, e ne diremo qualche cosa in appresso.

Più i dritti di Ancoraggio pagabili dai vascelli forastieri comandati dal Decreto del Consiglio 23 Maggio 1629 in ragione di 3 soldi per botte di pieno, e di 5 per botte di vuoto, valutati a L. 3 : 18 per 100 di sale, che fa 28 muidi rasi, le qua-

li iij li

li lire 3 : 18 vengono ad essere soldi 2 e 9 piccoli e mezzo per ogni muid di sale caricato da' Forastieri.

Più il Parifi dei suddetti dritti e di quelli dei passaporti ascendente secondo il computo precedente a 8 denari etre ottavi per ogni muid raso, il qual dritto è di ragione di un Particolare.

Più quello dello scarico della zavorra in ragione di L. 15 per vascello forastiere, e di L. 7 e mezzo per li Francesi al di sopra di 50 botti, e di 5 per quelli al di sotto. In altro luogo parlerassi di questo dritto e della Regolazione fatta nel 1667 fra gli Uffiziali dell' Ammiralità di Santogna e il Console della Nazione Olandese.

Finalmente per quello riguarda i dritti e salarij di questa Ammiralità, consistono questi in 7 lire e mezzo per ogni registro di Congedo di vascello per li viaggi di lunga corsa, spiegati nella Regolazione dei 20 Marzo 1673; in lire una e mezzo per quelli di qua dallo Stretto di Gibilterra, e di Provincia in Provincia nel Regno; e soldi 10 per quelli di Porto in Porto; e per ogni Dichiarazione dei Padroni fatta al ritorno del loro viaggio somme simili alle già descritte per li Congedi.

Vi sono ancora i dritti dovuti ai Visitatori, cioè soldi 16 per ogni

visita di vascello per li viaggi di lunga corsa; e 5 soldi per quelli dallo Stretto del Sund fino a quello di Gibilterra; ed altro simile di Provincia in Provincia nel Regno; e 2 soldi e mezzo per li viaggi di Porto in Porto.

Per la comodità de' Mercatanti Francesi e forastieri, che vanno a caricar sale in Brouage nel Dizionario del Savary hanno creduto bene oltre tutte le notizie ora addotte di aggiugnervi due note dei dritti, che tanto gli uni quanto gli altri pagano per lo carico di un vascello di 200 botti, che portano 224 muid di sale, che tante botti appunto vengo a formare; acciocchè sopra questo calcolo possa ognuno ragguagliare i dritti di un minore o maggior carico. Noi pure qui l'aggiungeremo, e benchè questo sia un Negozio, che fra l'Italia e quella parte non corre, onde forse la cosa sembrar potesse soverchia, ciò non ostante, e perchè può riuscire ad alcuno anche in Italia giovevole una tal notizia o per proprio conto, o per erudizione, e per non lasciare una di quelle cose, che fralle molte altre hanno reso quel Dizionario pregevole, abbiam pensato di aggiungerla quale appunto il medesimo degno Autor ce l'ha data, a riserva di alcuni sbagli presi nel conteggio, che si hanno corretti.

Nota di tutti i dritti, che paga un Padrone di bastimento Francese di portata di 200 botti, e che carica 224 muid di sale.

Dritti dovuti al Re.

Al Banco del Re per li soldi 42 e 9 piccoli per ogni muid di sale per la quantità di muid 224.	L. 478 : 16 :
Per li 10 piccoli e due terzi per ogni muid levati dai 2 soldi e 8 danari imposti per lo Scontro ec.	L. 9 : 19 : 2
Per lo dritto di pagamento	L. 1 : :
Per lo bollo del pagamento	L. : : 6
Per lo Passaporto	L. 1 : 10 :
Se il bastimento va in Ollanda o in Inghilterra, per lo Passaporto paga lire 2, e se va in Terranuova, in Spagna, e in viaggio di lunga corsa, lire 7 : 10. Per mantenere i fuochi della Torre di S. Dionigi e dell'Isola di Oileron.	L. 6 : 10 : L. 497 : 15 : 8

Per li dritti spettanti a' Particolari, alcuni de' quali hanno pure dei Ricuotitori particolari.

Per li dritti dei 5 soldi, 7 denari e un terzo del soldo, che fa parte di quelli imposti dalla Corte delle saline	L. 62 : 14 : 5
Per altra parte della imposizione medesima che ascende a soldi 9, piccoli 1 e quattro quinti.	L. 110 : 17 : 8
Per altro dritto di soldi 3 per ogni muid . . .	L. 33 : 12 :
Più un' altro dritto di soldi 6 e 3 piccoli per muid.	L. 70 : :
Più per altro simile di soldi 3 per muid . . .	L. 33 : 12 :
Più per altro di 8 soldi per muid	L. 89 : 12 :
Più per altro di 4 danari per lira del prezzo del sale in ragione di soldi 50 al muid	L. 9 : 6 : 8
Più per altro di 7 soldi per muid	L. 78 : 8 :
Più per altro di un soldo e un piccolo per muid.	L. 12 : 2 : 8
Finalmente per altro dritto di un soldo e 9 piccoli e un terzo	L. 19 : 18 : 3
Abbiamo spiegato di sopra l'origine di tutti i dritti spettanti ai Particolari, dei quali non furono posti i nomi per le mutazioni, che accader sogliono fra i Proprietarj dei medesimi.	

L. 520 : 3 : 8

Per li dritti degli Uffiziali dell' Ammiralidà.

Per la Deposizione del padrone del navilio . . .	L.	1 : 10 :
Avvertendo, che quando viene da viaggio di lunga corsa, paga per la sua Deposizione lire 7 : 10.		
Pel registro del Passaporto	L.	1 : 10 :
Per lo Paris della Deposizione e del Passaporto, dritto appartenente ad un Particolare . . .	L.	1 : 2 :
Il Paris accresce a proporzione dei viaggi di lunga corsa.		
Per il piccolo Ancoraggio di Seuldre appartenente al Priore di S. Gelmo	L.	: 16 :
Se il bastimento carica a Brouage, vi sono 2 soldi e 6 piccoli di accrescimento, e caricando fuori non ha questo aggravio.		
Per li 9 soldi per muid delle fontane	L.	5 : 12 :
Per li gavitelli 2 piccoli per muid	L.	1 : 17 : 4
Per lo scarico della zavorra de' vascelli Francesi, che vanno nel fiume di Seuldre, e a seconda di Olleron, al di sopra di 50 botti pagano . . .	L.	15 : :
I minori 7 : 10, e quelli che vengono a Brouage contenenti più di 50 botti pagano lire 5; e quelli di sotto non pagano cosa alcuna scaricandola zavorra da se stessi.		
	L.	<u>27 : 7 : 4</u>
<i>Somme dei dritti che paga un vascello Francese di 200 botti caricato con 224 muid di sale.</i>		
Somma dei dritti Reali	L.	497 : 15 : 8
Somma dei dritti de' Particolari	L.	520 : 3 : 8
Somma dei dritti degli Uffiziali dell' Ammiralidà ed altri	L.	<u>27 : 7 : 4</u>
In tutto	L.	1045 : 6 : 8

Nota di tutti gli aggravi che paga un padrone di bastimento forastiere di portata di 200 botti, e che carica 224 moggia di sale come sopra.

Dritti del Re.

Al Banco del Re per li 42 soldi e 9 piccoli per ogni muid di sale come sopra	L. 468 : 16 :
Per li dieci piccoli e due terzi levati dai 2 soldi e 8 piccoli per muid	L. 9 : 19 : 2
Per li 10 piccoli pure detratti dai soldi 2 e piccolli 6 del Senfale generale	L. 9 : 6 : 8
Per li 50 soldi di nolo per botte a soldi 44 e piccolli 8 per ogni muid	L. 500 : 5 : 4
Detratte però le Nazioni esenti da questo dritto.	
Per l'Ancoraggio spettante al Grande Ammiraglio in ragione di L. 3 : 18 per 100 di sale, che fa 28 muid, e 25 botti	L. 31 : 4 : 6
Pel Passaporto	L. 2 : :
Quando il legno va in Ispagna, o in lunga corsa, paga per lo Passaporto lire 7 e 10.	
Pel mantenimento dei fuochi della Torre di S. Dionigi e dell' Isola di Olleron lo stesso che pagano gli altri	L. 6 : 10 : 6
	L. 1028 : 2 : 2

Dritti de' Particolari.

Per quello dei 5 soldi, 7 piccoli e un terzo	L. 62 : 14 : 5
Per quello dei 9 soldi, 10 piccoli e quattro quinti	L. 110 : 17 : 8
Per quello dei 3 soldi	L. 33 : 12 : 6
Per quello dei 6 soldi e 3 piccoli	L. 70 : :
Per quello degli altri 3 soldi	L. 33 : 12 : 6
Per quello degli 8 soldi	L. 89 : 12 : :
Per quello dei 4 piccoli per lira del prezzo del sale in ragione di soldi 50 al muid	L. 9 : 6 : 8
Questo si accresce e si diminuisce secondo che il sale vale più o meno.	
Pel dritto di soldi 7 per muid	L. 78 : 8 : :
Per quello di un soldo ed un piccolo	L. 12 : 2 : 8
Per quello di un soldo, 9 piccoli ed un terzo rimanente dei soldi 2 e piccolli 8 di sopra	L. 19 : 18 : 3
Per quello dei Parisi, che forma il quarto Ancoraggio dovuto al Grande Ammiraglio, che per le suddette 200 botti importa	L. 7 : 16 : 6
	L. 528 : 1 : 2

Per

Per li dritti degli Uffiziali dell' Ammiralisd, ed altri .

Per la Deposizione di qua dallo Stretto . . .	L.	1 : 10 :
Pagando sempre però quando sia viaggio di lunga corsa come abbiain veduto di sopra lire 7 : 10.		
Pel registro del Pattaporto	L.	1 : 10 :
Pagando pure ne' viaggi di lunga corsa anche per questo registro lire 7 : 10.		
Per li Parisi della Dichiarazione e Registro . . .	L.	1 : 5 : 6
Avvertasi, che il soldo Parisi più volte nominato in queste note vale 15 piccoli di Francia, a dif- ferenza del soldo Torneise, che si computa per 12.		
Questo Parisi aumenta a proporzione quando i viaggi son di lunga corsa, e questi dritti son di ragione particolare.		
Per il piccolo Ancoraggio nella Seuldre spettante al Priore di S. Gesmo	L.	: 16 :
Quando il bastimento carica a Brouage, vi sono 2 soldi e 6 piccoli di accrescimento; e caricando a seconda di Olleron non paga cosa alcuna di piccolo Ancoraggio.		
Per li 6 piccoli per le fontane per ogni muid di sale	L.	5 : 12 :
Per dritto di gavitello o segnale a 2 piccoli per muid	L.	1 : 17 : 4
Per lo scarico della zavorra de' vascelli Ollandesi provenienti dalla Seuldre e Olleron soldi 5 per botte, che importano	L.	50 : : : 62 : 10 : 10

Avvertasi, che quando vengono carichi di tavole e di altre mercan-
zie, non pagano che sole lire 15 in tutto.

Di più i vascelli Ollandesi, ch'entrano nell'Avre di Brouage, non pa-
gano che lire 13 : 10, e si fanno scaricar la zavorra da se stessi se vo-
gliono.

Gli'inglesi poi quando è libero il Commercio fralle due Nazioni, se sono
di più di 50 botti caricando ad Olleron e nella Seuldre, pagano lire 15;
e quando caricano a Brouage lire 13 : 10, che sono di portata di più delle
50; e se di meno solamente lire 7 : 10, scaricando da se medesimi la
zavorra.

Somma

Somme dei dritti che paga un vascello forastiero di 200 botti caricate con 224 muid di sale.

Somma dei dritti Reali	L. 1028 : 2 : 2
Somma dei dritti de' Particolari	L. 528 : 1 : 2
Somma dei dritti degli Uffiziali dell' Ammiralità ed altri	L. 62 : 10 : 10
In tutto L.	1618 : 14 : 2

BRUCARE. Lo stesso che dibrucare, cioè levare i rami inutili.

BRUCK è una Città degli Svizzeri situata alle sponde del fiume Aar o Are, di gran passaggio per le mercanzie tanto in terra, quanto in mare. Fannosi in questa Città e ne' suoi contorni delle calzette pannate ad agucchia, e vi sono anche dei telaj, che lavorano in questa mercanzia.

BRUCO. Verme e spezie d' insetto di varie spezie e grandezze, che rode principalmente la verdura, e si cangia in farfalla. Questi covano le proprie uova nell' estremità dei rami. Nel tempo del Verno, prima che il Sole col suo calore faccia nascere quest' insetti, il diligente Agricoltore ha l' attenzione di andar in traccia su i rami di queste uova, e ritrovandole, taglia l' estremità di essi rami in cui sono.

Con più fatica e minor vantaggio si può fare questo lavoro stesso anche nella State, ma bisogna farlo di buon mattino, quando ancora sta fugli alberi la rugiada. I Giardinieri Francesi hanno uno stromento fatto apposta per nettarli.

Vi sono alcuni rimedj per riparar il danno di questi animalletti, fra i quali daremo i seguenti scelti fra i molti, che danno gli Scrittori di Agricoltura.

Prendonsi delle ceneri di sarmen-
ti di vite mettendoli a molle 3

giorni nell' acqua, e spruzzano con queste l' erbe e le piante; oppure le profumano con pece e zolfo vivo.

Mettono ancora a molle i semi delle piante in una rannata fatta di ceneri di fico, e seminati che sieno dopo esservi stati infusi, non vi allignano bruchi, e se ve ne sono, periscono. Mescolano ancora parti uguali di orina e di morchia d' olio, facendo bollire una tal mescolanza sul fuoco, la lasciano raffreddare, poi ne spruzzano l' erbe e le piante; ed altri finalmente prendono di questi bruchi di altro orto, li fanno bollire nell' acqua colla semenza di aneto, e bagnandone l' erbe, pretendono, che quelle che sono nel proprio, muoiano.

BRUGES. Città dei Paesi Bassi Austriaci nella Contea di Fiandra situata in una bella pianura, 3 leghe in circa distante dal Mare, e altrettanto da Ostenda, una delle Città più mercantili della Fiandra Austriaca, ed è come Ostenda e Gand una delle Città destinate alla residenza dei Direttori della Compagnia delle Indie Orientali.

La vicinanza di Ostenda e la comodità de' canali, che facilitano la comunicazione di Bruges, sono cagione, che i Mercatanti han girato il più forte del lor Negozio dalla parte del mare, avvegnachè ne facciano uno pure considerabilissimo dalla parte di terra.

Il suo Porto è situato alla bocca del canale, che viene da Ostenda, ed il sito dove sbocca, è così vasto, ch'è capace fino di 100 legni mercantili.

A Bruges e nelle sue vicinanze si fanno molte belle tele, che passano per tele di Olanda, e si vendono ad un mercato, che si fa ogni Settimana sotto le volte del Palazzo della Città. Nella Piazza che sta davanti a questo Palazzo, si veggono quasi tutti i magazzini delle lane di Spagna e d'Inghilterra, di seta d'Italia, di cotone ed altre materie, che servono a sostenere le manifatture di questa importante Città.

Le stoffe che vi si fanno, sono fralle altre alcuni drappi detti *anacoste*, *lamparglie*, e *fargie*, che sono proprie per la Spagna e per l'Indie Spagnuole. Vi si fanno ancora dei basini, e dei ciambellotti.

I merletti di Bruges passano per merletti di Malines, e si vendono sullo stesso piede.

Le altre mercanzie che vi sono più comuni, e delle quali si fa un gran negozio, sono grani, ed ogni sorta di semenza atta a far olio, specialmente di quella che chiamano *colzas*.

Per quello riguarda alle mercanzie che questa Città cava da di fuori, o che vi spediscono i Mercatanti forastieri, sono presso poco le medesime che quelle per le altre Città della Fiandra e del Brabante.

I pesi, le misure e le monete sono simili a quelle di Anversa.

BRUGNOLE. Sono una specie di fusine secche, che vengono mandate dalla Provenza in cassetture od in iscatole da confetture. Le migliori debbono essere ben seccate,

gialliccie e polpofe. Vengono ordinariamente da Digne, da Aubagne, e da Brugnole, piccolo luogo dopo S. Massimino, dal quale le suddette frutta han preso il proprio nome.

BRUIERE. Lana di Germania così chiamata di più qualità, che si distingue poi col nome del Paese v. g. del Reno, di Vismar ec. v. *Lane di Germania e del Settentrione.*

BRULLOS. Lago situato fra Damietta e Rosetta, e tiene 15 in 16 leghe di lunghezza, e 4 in 5 di larghezza, e somministra quantità di bottarga quanto il Lago Manzale, ma riesce però la metà meno considerabile.

BRULOTTO. Sorta di naviglio che adoperasi nelle Armate marittime ripieno di fuochi artificiali, e di materie combustibili, che si spedisce contra le navi nemiche, e vi si attacca per incendiarle.

BRUNE. Spezie di tele che si fabbricano a Roano, e ne' suoi contorni. v. *Tele*, dove si parla di quelle di Normandia.

BRUNELLA. Pianta la cui radice è minuta e fibrosa, e si estende obliquamente in terra. Dà alcuni rami di lunghezza di 9 in 10 oncie, pelosi, parte rivolti a terra, parte dritti, nodosi, e ad ogni nodo guerniti di foglie opposte simili a quelle dell'origano, ma di un verde più oscuro, un pò lanuginose, e cogli orli merlati. I suoi fiori posti in figura cilindrica rappresentano una spiga, ed ognuno è un tubo roscio tagliato nella sommità con due labbra, la cui parte superiore è fatta ad elmo, e l'inferiore divisa in tre parti, e producono quattro semenze ovali. Nasce questa pianta
luo-

luoghi fassosi, ne' boschi, e ne' prati; contiene molto olio, e poco sal elenziale. E' vulneraria, astringente, e risolutiva: pestata ed applicata sopra una ferita ferma il sangue e riunisce le carni. Giova allo spunto ed all'orine sanguinolenti. Alcuni fanno prenderne il sugo a quelli che sono stati morsi da animali velenosi. Mettendosi qualche grano di mastice, o di gomma lacca nell'acqua distillata di Brunella, fortifica e ristabilisce le gengive degli scorbutici. Entra ne' gargarismi, e la sua decozione giova ai mali di gola ed alle ulcere del polmone. Per le emorragie la fanno bollire nel vino insieme colla veronica.

BRUNIRE. Dar il lustro ad una cosa, ed è particolare degli Orefici e Doratori, che bruniscono l'oro e l'argento per renderlo bello e risplendente. Gli Orefici per brunire l'oro dato col fuoco sopra altri metalli, adoperano uno stromento di acciaio ben liscio chiamato *brunitoio*, ed altri adoperano un dente di lupo, o di cane, o pure la pietra sanguinaria, ch'è una spezie di diaspro per brunire l'oro stemprato in fogliette; e quando adoperano questa pietra sopra metalli, la bagnano nell'aceto, ma quando bruniscono l'oro in foglia, non debbono mai bagnarla.

Volendo brunire l'oro sopra il fuoco, prendasi quella quantità di colla forte che si vuole, e lascisi in infusione in un vaso di terra con acqua quanta può bastare per 24 ore, indi si faccia bollire per un poco, quanto sarà sufficiente a farla fondere, e raffreddata che sia, e ridotta come quella de' quanti, vale a dire congelata, si rimetta al fuoco facendola bollire nuovamente,

e si stende sulle figure o altro che si voglia dorare, e dissecata che sia, si brunisce col dente di cane. Volendo brunir l'oro per dorare, prendesi un cucchiaino di questa colla raschiandovi dentro del sapone quanto una fava, si fa riscaldare, acciocchè il sapone si liquefaccia e s'incorpori, e quando una tal mescolanza sarà fredda, e fatta consistente come una panatella, si dà sulla materia che si vuol dorare mettendola sopra il fuoco.

Avvertasi però, che non si dee stendere che su i luoghi dove si vuol dar l'oro, e quando si vede che comincia a disseccarsi, cosa che succede ben presto, si prende dall'acqua fredda, e con un pennello si bagnano i siti, sopra i quali si vuol metter l'oro, che vi si applica prima che quest'acqua si asciughi; e se si disseccasse prima di averlo applicato, di nuovo si ripassì l'acqua col pennello, quando però non passasse un troppo grande intervallo di tempo, che allora bisognerà di nuovo servirsi della colla col sapone. D'ssecato che sia il lavoro, si può brunire, e più che starà a disseccarsi, più sarà facile il brunirla.

Brunire chiamano ancora altrì Artigiani, come Fabbri, Coltellinaj ed altri il lustrare e pulire il ferro che fanno col brunitoio. I Legatori di libri ancora si servono del dente di cane per brunire le carte dorate di un libro.

BRUNITOIO. Stromento col quale si brunisce l'oro, l'argento, e gli altri metalli; il quale è fatto per lo più di fino acciaio, o di altre materie dure, come dente di cane, di lupo ec. Tiene differenti figure secondo le materie che vogliono lustrare e brunire. Quelli di acciaio

acciaio debbono esser prima ben tirati colla lima, poscia ben puliti sulla cote e lustrati ben bene collo smeriglio e calce di stagno fino a tanto che divengano lisci e lucidi come uno specchio; si dà loro poi la tempera, perchè più che sarà duro e pulito, meglio servirà nei lavori, ne' quali deesi adoperare. Per brunir l'oro, l'argento ed altri metalli, sopra i quali sia stata data la doratura a fuoco, i Brunitoj debbono essere di acciaio fino, di figura rotonda, qualche volta con due impugnature, ed anche con una sola, ed in tal caso sta attaccato dall'altro capo alla tavola, sopra la quale il Brunitore lavora con un anello mobile.

Quelli per la doratura a tempera si fanno con un dente di lupo, o di cane, ovvero con un pezzetto di pietra sanguinaria incassata e assodata con un manico di legno.

Brunitoio chiamano gl' Incisori di rame uno stromento di acciaio di 6 oncie di lunghezza allo 'ncirca, che da un capo tiene la figura di un cuore colla punta dritta, rotonda, piatta assai liscia, e che non tagli punto, nè segni i lavori; dall'altro poi è fatto in forma triangolare e tagliente da tutte tre le parti, ed aguzzo in punta per raschiare se fa bisogno, e questa parte viene da essi chiamata *raschiatoio*. v. *Incisore in rame*.

Questi sono que' Brunitoj, che adoperano molti altri Artefici, come gli Ottonaj ed altri, che ne' loro lavori tengono bisogno di tali stromenti, i quali non variano che nella figura. Imperciocchè i Fabbri da ferrature ne hanno di più forte; cioè di dritti per brunir il ferro, di uncinati per pulir gli anelli e le

chiavi, e di mezzorotondi per istagnare.

Gli Arcobusieri ne tengono di varie forme secondo i lavori che debbono fare. v. g. di rotondi, di uncinati, di mezzorotondi ed altri.

Il Brunitoio dei Facitori degli sproni, che adoperano per polire i morli, le staffe, gli sproni ed altri lavori stagnati, è parte di ferro ed acciaio, e parte di legno. Egli è un'archetto di ferro, che tiene nella cima un manico di legno per tenerlo, e nell'altra un'uncino per attaccarlo ad un altro pezzo di legno, che si ferra nella morfa quando si lavora. Nel mezzo dell'archetto stavvi un pezzo di acciaio triangolare, ed è quello che propriamente si dice Brunitoio, con una coda, per cui viene ribadito all'archetto.

I Brunitoj però di cui servono ne' lavori degli specchj per pulirli, non tengono alcuna similitudine con questi testè riferiti. Sono formati di due pezzi di legno, l'uno piatto, ch'è soderato di feltro, e l'altro più lungo e semirotondo attaccatovi di sopra, che chiamasi il manico. Questo ultimo pezzo, ch'eccede quello di sotto di alcune oncie d'ambe le parti affinché il Brunitoio si possa impugnare, tiene un buco di sopra, dove fanno entrare il capo del legno, di cui si servono. Ne tengono di varie grandezze, alcuni di otto e dieci oncie di lunghezza, ed altri di tre in quattro; ma di questo più distintamente a suo luogo.

I Brunitoj de' Coltellinaj sono spezie di mole fatte di legno di noce di un'uncia in circa di grossezza, e di un diametro ad arbitrio. Sopra di queste gira la ruota grande,

de, e collo smeriglio e calce di saturno raddolciscono e puliscono i proprj lavori. A Parigi coll' articolo 20 degli Statuti dei Coltellinaj è vietato a quelli che vanno affilando ferri per le strade di tenere alcun Brunitoio, quando non sieno Mastri; e coll' articolo 27 viene altresì fatta proibizione a tutti i Merciaj di avere mole o Brunitoj de' Coltellinaj in casa. v. *Coltellinaio*.

BRUSCA. Stromento con setole per pulire i cavalli, detto anche *Buffola* dai Toscani. Evvene ancora di fili di ferro, e di ottone. Quelle di fil di ottone sono fatte di molti fili di questo metallo uniti insieme in forma di una scopetta rotonda, con cui gli Orefici e i Lavoratori della Zecca nettano le lamine d'argento, d'oro, o di lega quand' escono dal canale per batterle, o passarle per la filiera. Ne tengono anche gli Scultori in metallo per nettare e raddolcire i lavori da essi fatti sopra i metalli. Gli Orologieri ancora l'adoperano per pulire i lavori di rame dorato fregandoli con questo stromento bagnato nella birra, o pure nell' orina, con che rendono la doratura più risplendente e più viva.

Ne fabbricano in Germania, e sono una parte delle merci che tengono i Mercatanti de' chiodi.

BRUSSELLES. Città Capitale dei Paesi Bassi Austriaci, il cui Negoziò è molto fiorito, e quasi sul piede medesimo di quello di Anversa sia per le manifatture e mercanzie che se ne traggono, specialmente dei merletti detti di Fiandra, sia per le forastiere che vi capitano.

I suoi ciambellotti sono molto

distinti, e sopra di questi veggasi la voce *Ciambellotto*.

Sono belli anche i suoi arazzi, e i suoi fili finissimi e bianchi.

Il Porto di Brusselles è sempre pieno di bastimenti, che portano varie sorte di mercanzie sia dalla parte di terra, sia dalla parte di mare col mezzo dei canali che vi sboccano.

Vi si veggono specialmente molte barche di Olanda e di Zelanda, che mantengono il Commercio di queste due ricche Provincie.

La misura dell' Alla di Brusselles ne fanno 99 e un quarto di Amsterdam, e 100 di Amsterdam ne fanno 100 e tre quarti di Brusselles.

BRUTTE E BUONE. Spezie di pera così chiamate in queste nostre parti di Lombardia per essere di brutta figura, cosicchè al vederle sembrano aspre ed immature, ma nell' mangiarle riescono buone. I Toscani le chiamano per questa cagione *Pera bugiarde*.

BU

BUCCA. Benchè questa voce naturalmente significhi un luogo cavato, o un'apertura in checchessia comunemente più profonda che larga, o lunga; ciò non ostante significa ancora quel luogo sotterraneo, che in molti paesi serve per riporvi il grano o altre biade, come nella Puglia, a differenza del costume di queste parti di conservarlo su i granai.

BUCCIA. Parte superfiziale delle piante e degli alberi e delle frutta, che diciamo anche scorza.

BUCCINO. Chiamasi una conchiglia di mare di figura spirale e fatta a chiocciola, il cui animale che vi si contiene, dà un color di porpora,

pora, che credono alcuni fosse il murice degli Antichi. Fin' ora distinguasi in tre spezie questo genere di conchiglie, che tramanda un tal rosso colore.

La prima fu scoperta da un' Inglese poco prima dell' anno 1686, di cui ne fan menzione i Giornali, e si ritrova sulla spiaggia del mare vicino alle Isole Antille, e fu conosciuta dal sopraccennato autore nel 1697. La terza spezie finalmente fu ritrovata dal Lussieu e ne parla il Signor Reaumur nelle Memorie dell' Accademia Reale delle Scienze dell' anno 1711; se ne vede per ordinario sulla Costa del Poirù.

BUCIOCHE. Sorta di pannodi Provenza e di Linguadocca, che i vascelli Francesi portano in Alessandria e al Cairo, dove vagliono per ordinario 60 Medini al pico.

BUCENTORO. Sorta di naviglio che va a remi in alcune parti. Con questo nome in alcuni luoghi chiamano quelle barche, che in Venezia comunemente si dicono *Burchielli*. Il Bucentoro per altro propriamente è quel gran naviglio, che adopera il Principe e il Senato, quando nel giorno dell' Ascensione si portano a fare la solenne funzione del mare. Pietro Giustiniano nella sua Istoria di Venezia descrive il Bucentoro antico, e molti Autori moderni fanno la descrizione di quello di cui si servon al presente costruito, ed abbellito con magnificenza veramente Reale. Vogliono alcuni che questa voce *Bucentoro* sia detta dalla Latina *Ducentorum* quasi fosse il navilio remato da 200 uomini; ed altri asseriscono più ragionevolmente, che la sua etimologia sia dal Greco *στρυμων*, aggiuntavi la particola di accrescimento *βύ*, quasi

gran centauro; e Centauro appunto o Tauro vogliono fosse denominato uno de' vascelli di Enea. La sua figura, e la sua descrizione moderna si può vedere nella *Cronica Veneta Sacrae Profana* ultimamente ristampata in Venezia in 12; e nel *Forastiere Illuminato* in 8.

BUCHE o *Busche* e *Buze* ed anche *Flibos* dicono ad una spezie di navilio, che adoperano gli Olandesi per la pescagione delle aringhe, e gli dicono anche *Buis*, ovvero *Harin-buis*. Questi bastimenti sono per ordinario di portata dalle 48 alle 60 botti, e talvolta più: tengono 2 piccole coperte o sieno camere, una davanti destinata per la cucina, e l'altra di dietro.

Ognuna di queste barche ha un Padrone, un' Aiutante, il Sottopilota, e dei Marinaj a proporzione della sua grandezza. Il Padrone comanda in capite, senza ordine espresso di cui nè si gettano, nè si raccolgono le reti: l' Aiutante comanda dopo di lui, poscia il Sottopilota, che ha la cura di far lavorare i Marinaj, che virano a bordo le corde e le reti, e' gli Stivatori, che sono quelli che nettano, e sventrano le aringhe a misura che le vanno pescando. I Marinaj vengono accordati ordinariamente per tutto un viaggio.

Le vettovaglie che s'imbarcano in questi legni, consistono per lo più in biscotto, cruschetto e pesce secco, o pure salato, contentandosi l'equipaggio oltre di queste cose del pesce fresco che prende, v. *Aringa*.

BUCHE. Chiamano così a Parigi certi bassi Uffiziali destinati alle Porte della Città per invigilare, che le legna sieno della lunghezza e grossezza

fezza stabilita dalle Ordinazioni secondo la loro forza e qualità.

In Venezia un tal uffizio è destinato ad alcuni ministri deputati dal Magistrato destinato alle leggi.

BUCCHERO. Vaso fatto di bollo odoroso, per lo più rosso, benchè se ne ritrovino di bianchi e di neri, che si fanno nelle Indie e in Portogallo.

BUCINE. Spezie di rete da pescare simile alla *Vangainola* e *Bertovello*; e diceasi anche ad un'altra sorta di rete, con cui si prendono le starne, e le pernici.

BUDAIS. Piano della Tartaria in Europa, che si distende fra la bocca del Nieper, uno di quelli che sono compresi fra il Butziak e l'Ucrania, cosa per cui gli abitatori sono chiamati *Tartari Butziachi*. Questi popoli sono liberi, non riconoscendo nè il Can, nè il Turco. Sono assai più valorosi e più pratici della guerra di quelli del Crin per esser eglino sempre nella occasione. L'abito loro consiste in una camicia di tela di cotone lunga un mezzo piede al di sotto della cintura, in una mutanda, e in alte calzette di panno. Le armi loro sono una sciabla, un'arco con un turcasso provveduto di 18 in 20 frecce, ed un coltello nella cintura. Portano un fucile per poter accender fuoco, una lesina e 5 in 6 braccia di cordella di cuoio per legar i prigionieri che fanno in Campagna. Le più comode persone hanno una corazza fatta a maglie, ma gli altri stanno senz'armi difensive, riuscendo molto destri a cavallo, sopra cui tengono le gambe curve, e marciano a gran trotto, e sono così bravi, che quando il loro cavallo ha biso-

Dizion. Univer. Tom. II.

gno di prender respiro, saltano al di sopra di un'altro, che tengono in pronto affin di fuggire più presto se sono perseguitati. Questi cavalli chiamati da essi *Baquemares* sono mal fatti e sozzi, ma buonissimi per la fatica, tenendo il crine del collo assai folto, e pendente fino a terra, e la coda nella guisa stessa. Questi Tartari non hanno altra cognizione che de'montoni, e preferiscono la carne di cavallo ad ogni altra; bisogna ciò nulla ostante, che questi ultimi sieno in tale stato di non poter mai più servire quando si risolvono di ucciderli.

Siccome sono divisi per decine, così quando vanno alla guerra, se ritrovano nella loro truppa qualche cavallo, che non possa più camminare, lo scannano, e se hanno della farina, mescolano il sangue colle mani, indi il fanno cuocere in un vaso, e per essi riesce una vivanda delicatissima. Quanto alla carne poi la tagliano in quattro parti, prestandone tre a quelli de'loro compagni che non ne hanno, ritenendo solo per se il quarto di dietro, che tagliano in gran fette nel luogo più carnosso della grossezza di un dito o due: mettono queste fette sulla schiena del lor cavallo, più sanguinose che possono, e infellandolo, subito vi montano sopra, e corrono 2 o 3 ore; indi dissellato il cavallo, raccolgono la schiuma che ha fatto colle dita, e con essa vanno bagnando quelle fette per timore che non si disseccino, e poi le rivolgono dall'altra parte, e correndo 2 o 3 ore, la carne è cotta al loro gusto come se fosse stata in una stufa. Gli altri pezzi poi del quarto, che non possono tagliar in gran fette, le allestano con un poco di sale,

K k

sen

senza però mai schiumar la pignatta, persuasi che questo farebbe un levarle tutto il sapore e il miglior gusto della carne.

Nell'acqua consiste tutta la loro bevanda, quando però ne ritrovino, essendo per altro rara appresso di essi, giacchè durante il Verno altro non beono che nevi disfatte. I più agiati, come i Murzi, ovvero Gentiluomini, ed altri che hanno dei giumenti, beono latte, che serve ad essi di vino e acquavite. La pelle de' cavalli loro serve per fardelle briglie, delle fruste, e delle coreggie, nè coprono le selle, nè portano sproni. Hanno tanta avversione al porco, che non solamente non ne mangiano come gli Ebrei, ma di più ne han tanto orrore, che faccheggiando qualche Villaggio, chiudono in un luogo tutti quelli che aver possono, e loro danno fuoco dai quattro cantoni.

Le loro marchie sono tutte a brevi giornate, regolando così bene il tempo che possano essere di ritorno prima del disfacimento dei ghiacci. Prendono la strada per valloni vicini uno all'altro, e questo per coprirsi, e non venire scoperti dai Cosacchi, che stanno in sentinella in diversi luoghi per penetrare la loro strada; e per questa medesima ragione non fanno mai fuoco la notte quando si accampano. Mandano avanti a battere la strada, procurando di sorprendere qualche Cosacco per aver lingua de' suoi nemici, e tostochè gli sono vicini 4, 5 leghe, fanno un'alto di 2 o 3 giorni in un luogo scelto, dove possono essere coperti. Allora fanno riposare l'Armata, che dividono in tre parti: i due terzi sono destinati a formar un Corpo, e divi-

dono ancora l'altro terzo in due: Uno di questi due Corpi si avvanza sulla dritta, e l'altro sulla sinistra, e in questa disposizione entrano nel Paese nemico. Il Corpo di Armata va lentamente colle ale; ma senza fermarsi notte e giorno, non impiegando più di un'ora a pascere i cavalli, e senza far alcun danno finchè non sono entrati 60 o 80 leghe nel paese de' nemici. Quando sono sulla ritirata, il Corpo di Armata marcha nella stessa maniera che il rimanente, ed allora il Generale stacca le ale, che si avanzano ognuna dalla sua parte fino a 5 o 6 leghe lontane dal Corpo. Ogni ala, che può esser di 8 in 10000 uomini, si divide di nuovo in 10, 12 truppe, ognuna di 5 in 600 Tartari, che si portano nei Villaggi, gli assediane formandovi quattro Corpi di guardia tutto all'ntorno con gran fuochi la notte, affinchè loro non scappi alcun Villano. Saccheggiano ed abbruciano, ammazzando tutti quelli che fanno resistenza, e prendendo coloro che si rendono tanto uomini, quanto donne e bambini, animali, cavalli, buoi, vacche, capre, e tutto il bestiaime; nè fanno mai nel ritorno la strada medesima, anzi al contrario se ne allontanano facendo una spezie di giro per meglio schifare l'incontro dell'inimico.

Dopo varie scorrerie rientrano nelle campagne diserte delle Frontiere, che hanno 30 in 40 leghe di estensione, e là veggendosi in sicurezza, si riposano 5 o 6 giorni, durante i quali dividono la preda fatta.

Quando costoro fanno scorrerie nella Polonia, non sogliono esser più che

che dai 10 ai 20000, perchè un numero maggiore farebbe scoprirli troppo presto. Giunti 20 o 30 leghe vicini ai confini, separano la loro Armata in 10, 12 Corpetti di mille cavalli, e ne spediscono la metà, cioè 5 o 6 Bande o Compagnie alla dritta, lontane una dall'altra una lega e mezzo, e l'altra metà alla sinistra in simile distanza, cosa che fa una fronte di 10 in 12 leghe coi suoi Corridori, che battono la strada per prender lingua. Entrano costoro con un tal ordine, e scorrendo fra due fiumi, vanno sempre al di sopra delle sorgenti di essi, e nel paese più alto; dove non s'internano più che 6 o 10 leghe, nè vi si fermano che 2 giorni depredando e saccheggiando ogni cosa, e poi ritornano al proprio quartiere.

In queste pianure di Butziak vi sono per ordinario 80 in 100 Tartari divisi in Corpi di mille l'uno, e lontani gli uni dagli altri 10 in 12 leghe per non danneggiarsi, e per far bottino migliore.

I Cosacchi che vogliono passare queste pianure, vanno in *Tabor*, cioè marciano nel mezzo delle loro carrette, mettendone 8, 10 di fronte, e altrettante di dietro, stando essi nel mezzo con fucili e mezze piche, ed alcune falci col manico di legno. I meglio montati stanno intorno ai loro Tabori con delle sentinelle avanzate un quarto di lega alla testa, alla coda e alle ale; e se i Tartari sono i primi a scoprir i Cosacchi, raro è quel caso che non vengano a battaglia. Queste campagne sono coperte di erbe folte all'altezza di 2 piedi, che impediscono che si possa riconoscere la pista. Si separano

in truppe di 10 cavalli, e marciano a gran passo, cosicchè l'erba ch'è stata pestata, si rialza da un giorno all'altro. Quando vogliono passare il Boristene, cercano siti dove le rive sieno accessibili da ambe le parti, ed ognuno di essi forma dei piccoli fasci di canne lunghi tre piedi, e grossi 10 oncie, lontani uno dall'altro un piede, con tre bastoni di sopra attraversati e ben legati, e una di tutto di cantone in cantone pure anch'esso ben legato; indi il Tartaro vi mette la sella, l'arco, le frecce e la sciabla, il tutto bene attaccato insieme, e snodatosi con una frusta alla mano entra nel fiume, caccia il suo cavallo colla briglia sul collo, che tiene con una mano, lo fa nuotare all'altra riva, nuotando anch'egli coll'altra mano e seguitandolo.

BUDELLA si chiamano, com'è noto, quei canali, che con varj avvolgimenti vanno dalla bocca dello stomaco fino al sedere, donde conducono fuori gli escrementi, che vi passano dal *piloro*. Sono elieno collocate sotto l'*epiplon* nel ventre inferiore, di cui riempiono tutta quella capacità, che c'è dal ventricolo fino all'osso della pube, e sono attaccate al dosso col mezzo del *mesenterio*, che le lega insieme, in maniera che le sottili sono nel mezzo del ventre alla regione umbilicale, e le grosse alla circonferenza. Avvegnachè non formino che un sol condotto, che va, come abbiain detto, dallo stomaco al fondamento; ciò non ostante dividendole in sottili, e in grosse, mettono nelle prime il *duodeno*, il *diguno*, e l'*il-on*, e nelle seconde il *cieco*, il *colox*, e il *retto*.

K k ij Pre-

Pretendono i Notomisti, che la loro lunghezza sia per ordinario sette volte quanta è la lunghezza del corpo. Una tal estensione e i varj ravvolgimenti che fanno nel piccolo spazio che occupano, erano necessarj tanto per ritenervi più lungamente il chilo, e farlo fermentare col mezzo della mescolanza della bile e del sugo pancreatico, quanto per separarlo dagli escrementi, e renderlo col mezzo di questi due liquori più fluido e più sottile. Per altro se l'uomo non avesse che un sol budello, farebbe necessitato a mangiar del continuo, come fanno i lupi cervieri e gli smerghi, che non ne hanno che uno molto corto, e come riferisce un dotto Medico Francese, che succedette in effetto ad un' uomo, che non avea che tante budella quante bastavano per arrivare dal ventricolo all'ano.

Le budella degli animali servono ancora nel Commercio, facendocene delle minugia per istrumenti di Musica, come violini, viole leuti, tiorbe, chitarre, e simili. Se ne fanno ancora delle corde da racchetta: ne adoperano i Cappellaj per battere la lana de' cappelli, come eziandio quelli che lavorano nel cotone. v. *Corone*. Le budella sono soggette a diversi mali pericolosi, dei quali a suo luogo.

Budello in termine di guerra è una fossa coperta dal suo parapetto, che serve di comunicazione a due trincee quando si fanno due attacchi; ed è ancora una linea, che si tira per comprendere diversi terreni, ovvero per attaccare qualche opera de' nemici.

BUDRIERE. Cintura, dalla quale pende al fianco la spada.

BUE. Toro castrato e domato o per ingrassarlo, o per renderlo più atto al lavoro de' terreni. Avvegnachè il Bue così utile all'uomo sia bastevolmente conosciuto in tutte le parti del Mondo, e specialmente in Europa, cosicchè non abbia bisogno di descrizione, non ostante però abbiamo da dirne molto e pel vantaggio che se ne ritrae per l'utile della campagna, e per essere un capo di Negozio considerabile per le varie mercanzie, che da esso si traggono.

Poichè da esso due così grand' utili si ricavano, è ben cosa di tutta l'importanza l'aver buona cura di questi animali, e il ben mantenerli: che però in mancanza di fieno, o di erbe di fresco tagliate loro danno qualche volta delle foglie di olmo, che vengono da essi mangiate con grande appetito; ma una tal sorta di nodrimento non li mantiene così bene quanto il fieno, perchè il verde stempera gli umori, e diminuisce troppo il calor naturale. Nel Verno il maggior risparmio si è l'aver una buona raccolta di rape, e aggiustandole come si vede alla voce *Rape e Bestiame*, si nodriscono bene.

La prima cosa di cui dee esser cura in queste bestie, si è di farne una buona scelta; che però il Bue che viene destinato al lavoro, non dee essere nè troppo grasso, nè troppo magro, e quello che mangia lentamente sia più saldo ad ogni sorta di fatica di quello sia un' altro che nel mangiare si affretta. Dee essere di una taglia mediocre, facile a maneggiarsi, ubbidiente alla voce senza che vi sia bisogno di valersi spesso del pungolo, e pronto quando il Bisfolco che lo

gui-

guida, è obbligato a doverlo stimolare.

Un'altra delle cose principali si è quella del pelo, o come volgarmente dicesi del loro *mantello*, e generalmente parlando, prima di ragionare del colore, suol esser regola comune, che il pelo liscio dell'animale e folto è un vero segno di un buon temperamento, laddove il rabbuffato e mal unito è un'indizio o che patisca qualche incomodo, o che sia in pericolo di cadere ben presto malato. Sogliono però gl'intendenti maneggiarlo e lasciarlo, e allorchè lo sentono dolce al tatto, hanno motivo di sperare qualche cosa di buono da un Bue, che dimostra con ciò, che le sue parti interne sono ben sane. Quanto al colore, i mantelli che si sogliono vedere ne' Buoi sono i seguenti: il nero, il rosso, il baio, il pezzato, il bianco, il bigio, e il bruno.

Fra questi il Bue di pelo *nero* è sempre buono, purchè sia balzano, o per meglio dire abbia qualche bianchezza ne' piedi, oppure nella testa, altrimenti riesce sporco e infingardo nel lavoro a motivo della sua melancolia, che interamente lo domina.

Se si fa capitale di un Bue di pelo *rosso* per attaccarlo all'aratro, o al carro, questo non è senza ragione: imperocchè essendo molto bilioso, si osserva, che ha sempre molto fuoco, cosa che non è mai male in questa bestia lenta all'estremo per natura; quindi è, ch'è sempre buon consiglio, volendoli comperare per lavorare il terreno, di sceglierli di questo pelo per quanto sia possibile: nè si abbia riguardo, che potessero riuscire di minor abilità quando avessero qualch'estremità bianca.

Dizion. Univer. Tom. II.

Non è da rifiutarsi nemmeno quello di pelo *baio*. Vero è, che non riesce così ardente quanto il rosso a motivo della flemma, che gli tempera un poco la bile, e che lo rende più lento al lavoro.

Il *pezzato* non uguaglia punto i precedenti per essere di un temperamento più pituitoso e più flemmatico, e per conseguenza più duro, e sempre più pigro; e se ha questo difetto per l'aratro, non si può dire che l'abbia per ingrassarlo; ond'è che questi tali si debbono trafiggere fra gli altri, mentre si riempiono di carne, e si fanno grassi ben presto.

Il Bue di pelo *bianco* non è buono per ingrassare, avvegnachè sia migliore del pezzato, il quale colla flemma, di cui è ripieno, tiene anche della bile, che lo risveglia più di questo, il quale governato solo da questa flemma ha tutto del pesante.

Poca differenza pure passa con quello di pelo *bigio* sia per valersene all'aratro, sia per ingrassarlo, per essere dominato da due temperamenti, cioè dalla pituita e dalla melancolia, che non possono produrre cos'alcuna di buono.

Per quelli poi che sono di pelo *bruno*, non sono da dispregiarli totalmente, mentre quelli che ne sono segnati, per dir il vero, lavorano, ma tralasciano presto per essere al sommo melancolici.

Osservato che si abbia nella compreda de' Buoi per adoperarli ciò che abbiain detto, si dee ancora avvertire, che per ordinario questi animali vivono 14 anni, e che fin dopo i tre non sono atti a tirare, continuando così fino ai 10, passata la qual età, si debbono ingrassare per venderli al Macellaio.

Kk iij

Ma-

Maniera di assuefar i Buoi al lavoro.

Quando sieno ancora giovanetti, e non per anche avvezzi a portare il giogo, si possono addimesticare nella maniera seguente.

Per amansire il lor naturale feroce, e ridurlo a quella docilità che in essi si ricerca, bisogna servirsi della dolcezza, accarezzandoli e palmandoli, legando loro un giorno semplicemente le corna, un'altro imponendo loro solamente il giogo, polcia attaccandoli all'aratro, accoppiando il non avvezzo ad uno già ammaestrato, affinchè se si spaventasse, non possa seguitare l'impeto del proprio furore ritrovandosi trattenuto dal suo compagno, che in qualche maniera lo tiene in freno.

Bisogna dunque guardarsi di mostrare troppa severità con essi sul principio; imperocchè credendo di ridurli con tali mezzi, si resta poi ingannato. La dolcezza è sempre la strada più sicura, che batter si possa per render docili i naturali più fieri, e il Bue giovane si assueferà cogli altri, quando aver si voglia un poco di pazienza. Non è però che non se gli debba far sentire cosa sia il pungolo, ma bisogna farlo a proposito, e non per un puro capriccio, come per lo più sogliono fare i Bisolchi.

Non vi è dunque espediente migliore per ridurre i Buoi giovani quanto l'accoppiarli con altri, che da lungo tempo sieno avvezzi a lavorare la terra, perchè appena questi nuovi ancor rozzi avranno pazientemente sofferto di esser posti sotto il giogo, che il Bue vecchio unito alla destrezza di chi lo guida,

loro insegnerà tutto ciò ch'è necessario che facciano.

Fra tutte le fatiche che bisogna avere per addestrare i Buoi giovani, non bisogna dimenticarsi l'attenzione d'indagare il lor naturale acciòchè uniformandovisi per quanto sia possibile, si rendano pieghevoli e facili ad accordare quanto si ricerca da essi; altrimenti per qualunque sforzo rigoroso che far si voglia coll'andar del tempo, mai più si arriverà a correggere i suoi difetti.

Accade talvolta, che un Bue giovane sia difficile da ritenere, che riesca imperuoso, pronto a dar de' calcj, e facile ad urtar colle corna. Questi vizj sono pericolosi, e per costringerlo ad abbandonarli si lega ben sodo nella stalla, si lascia senza mangiare per qualche tempo, e in tal maniera si amansisce.

Se si vede, che così giovane com'egli è, serva bene all'aratro, o sotto il carro, procurisi di risparmiarlo nei principj, nè si affatichi se non che proporzionatamente alle sue forze. Si renderanno senza dubbio mansueti i Buoi quando si offervi tutto quello testè abbiamo detto: riuscirà un poco di pena, è vero, ma chi non vorrà averla, non dee pensare nemmeno di aver de' Buoi giovani, che riescano ottimi nel lavoro.

Quello abbiain detto de' Buoi, dee intendersi altresì delle vacche quando si vogliano avvezzare all'aratro, non consistendo la differenza in altro che nella forza maggior o minore; per altro il naturale che si dee governare è il medesimo, la taglia la stessa, e lo stesso mantello che sceglier si dee.

Comperando poi Buoi già assuefatti, si risparmiano tutte queste diligen-

ligenze : ma ciò non ostante ve ne sono che tengono dei difetti , che per verità si possono correggere , ma non senza fatica. Uno sarà restio , un' altro sarà pauroso , adombrandosi di ogni piccola cosa ; quello sarà furioso , e questo procurerà di coricarsi anche nel tempo che va arando il terreno . Ora tutti questi difetti guarir si possono col tempo e colla pazienza , purchè si voglia applicarvi dell' attenzione . I rimedj dunque , che praticar si possono , sono i seguenti .

Bue restio .

Sogliono alcuni quando veggono un Bue restio levargli il difetto col prendere un tizzone ardente fuori del fuoco , e battendoglielo sulle natiche colla parte ardente , la bestia al sentire il fuoco è costretta per forza ad andar avanti . Questo rimedio è fatto a similitudine di quello che adoperano alcuni per li cavalli ostinati e soggetti a questo vizio , ai quali sottopongono per farli muovere dei fascj di paglia ardenti .

Bue pauroso .

Un Bue pauroso ed una vacca sogliono sovente adombrarsi di ogni piccola cosa , e un tal difetto per lo più non avviene , che a quelli che sono di un naturale troppo bilioso , cosa che fa che il troppo gran fuoco , che gli anima nell' interno , mette i loro spiriti in uno sregolamento tale , che tuttocìò che urta ne' loro sensi , sembra che non gli urti in altra maniera che per incuter loro del timore .

Per rimediare a questi difetti non si fanno altri mezzi che quello di tenerli l'occhio sopra , affine di ri-

tenerli quando vengono sorpresi dalla paura , giacchè vanno guarendo a misura che la fatica e l'età sminuiscono quella gran vivacità di spiriti , che in essi produce il temperamento bilioso , dal quale vengono dominati .

Bue furioso .

Ben si sa , che la furia di un Bue sovente nasce in esso dal troppo riposo che prende , spezialmente quando è bilioso , o pure che sia troppo grasso ; quindi è , che subito che si vegga che abbia un tal difetto , bisogna prenderlo per tutte quattro le gambe , e legandolo gittarlo a terra , e dandogli pochissimo da mangiare , gli passerà tutta la furia prima di otto giorni . Altri poi prendono un gran giogo , e lo attaccano ad un carro ben carico in mezzo ad altri Buoi di naturale un poco lento , e applicandogli sovente il pungolo , non passano 5 o 6 volte , che il peso del carro e le punture dategli lo rendono docile , e abbattano la sua furia .

Bue soggetto a coricarsi nella strada .

Questo difetto suol essere frequente ne' Buoi pezzati , o pure in quelli che sono tutti di pelo bianco a motivo del loro temperamento flemmatico , che li rende pigri nella fatica , e che gli obbliga a coricarsi anche stando sotto all' aratro . Per questi l'unico rimedio che suggerir si possa , si è quello di risvegliar loro di tratto in tratto gli spiriti colle punture del pungolo .

Dell'età de' Buoi .

I denti dimostrano l'età de' Buoi , mentre loro nascono i denti davanti quando hanno dieci mesi , e ne

fanno degli altri, che facilmente si distinguono da quelli dal colore e dalla figura, riuscendo men bianchi, e più larghi de' primi.

Giunti ai 18 mesi cade loro una parte dei suoi denti da latte, in vece de' quali la natura ne sostituisce degli altri, che agevolmente distinguersi si possono dai primi, che loro restano; e giunti che sieno all'età dei tre anni hanno i denti tutti uguali. Credono alcuni di poter distinguere l'età de' Buoi sulle corna, e che ogni cerchio che si forma sull'estremità di essi, dimostri un anno; ma i Mercatanti sperimentati de' Buoi stimano una tal cognizione meno sicura di quella dei denti, e non se ne fidano punto.

Quando si accoppiano i Buoi, dee sempre esaminare se sono uguali di forze, e della statura medesima, imperocchè senza questa esatta osservazione accade sovente, che il più forte porta tutto il peso, e s'infacchisce in poco tempo, laddove il più debole non fa alcuna fatica, e non adempisce il proprio dovere.

Nella State, valse a dire del mese di Maggio fino al Settembre, i Buoi si possono attaccare due volte al giorno all'aratro, conducendoli al lavoro la mattina sul far del giorno fino alle tre ore prima del mezzodì, che allora si riconducono alla stalla per dar loro da mangiare, farli prender riposo, e guardarli dal gran caldo, che suol incomodarli.

Aspettando che venga l'ora di rimetterli sotto il giogo, li mettono anche in buoni pascoli per due ore, e riconducendoli dopo alla casa, danno loro della crusca, o dell'avena, indi li fanno ritornar all'aratro fino alla sera. Quelli che so-

no in un paese dove i pascoli sono abbondevoli, possono lasciarveli anche tutta la notte sotto la custodia di un ragazzo, ed è questo un risparmio ben grande per un padre di famiglia, che per altro è costretto di avere per tutto l'anno una quantità grande di fieno.

Per altro il Bifolco che dee condurre ed attaccare i Buoi all'aratro, dee armarsi di buona pazienza, imperocchè con questi animali questa è una provvigione, che bisogna averla sempre fatta anticipatamente. Non bisogna che pensi di trattarli con troppa asprezza, che non sia tardo a governarli, o a darloro a mangiare alle ore solite, che loro non lasci mancare il letto, e che non manchi di abbeverarli due volte al giorno nella State, ed una nel Veruo.

Quando ritornano dalla campagna, o dall'aratro, dovrà costui per rimediare agl'inconvenienti che potrebbero succedere a coteste bestie, gittar loro l'occhio sopra con attenzione, osservando se può essere ad essi succeduta qualche cosa di molesto, o d'incomodo, procurando subito di rimediarvi; anzi anderà alzando loro i piedi ad uno ad uno per levarli quelle pietruzze, che bene spesso vi si sogliono attaccare, o pure qualche spina se ne avesse; e con ciò leveranno il motivo che possano zoppiare.

Sarà sempre bene, che sieno srofinati con paglia, allorchè ritornano dal lavoro; ed è necessarissimo, che il Bifolco usi tutta l'attenzione non trascurando le cose dette; ma è più che necessario altresì, che il Padrone abbia l'occhio continuo sopra il Bifolco medesimo, perchè pochi ne ritroverà, che o sappiano,

o vogliano far bene il proprio mestiere, ed aver quell'affetto e pazienza, che aver debbono con costesti animali.

Per fare che i Buoi non si stanchino, pretendono alcuni che sia un rimedio giovevole l'ungere loro le corna con olio e trementina cotti insieme; e perchè non vengano tormentati dalle mosche, cuocono nell'olio delle coccole di lauro minutissimamente tagliate, e con esso ungono queste bestie: la speranza può decidere della verità di queste cose. Dicono in oltre, che unguendo il naso ai Tori con olio rosato, diventano storditi e stupidi.

Maniera di nodrire i Buoi che lavorano.

Il sapere scegliere un Bue destinato al lavoro, e saperne emendare i difetti, per verità è qualche cosa; e pure si può dire, che sia un nulla, quando non si sappia la maniera di nodrirlo. Può bene un Bue avere delle buone qualità, che non le darà mai a conoscere se non viene mantenuto come va nel tempo ch'è obbligato al lavoro. Nelverno, in cui non fa cos' alcuna, o almen di rado, della paglia con un poco di fieno gli bastano; ma quando ha il giogo sul collo, dee mangiar la mattina subito del buon fieno; e durando il suo pasto un'ora, prima di attaccarlo, sarà sempre buona cosa il dargli una misura di femola asciutta, o pure due buone manate di avena.

Per fare che stieno in buona salute, può si mescolare nel loro cibo un poco di morchia d'olio, poca sul principio per avvezzarli, e poi di più, che facendo così si conserveranno sempre bene. Per la debo-

lezza di questi animali un beverage di piselli tranti e cotti ogni mese riesce loro giovevole; e se si fanno qualche piaga, si medicano colla malva silvestre unguendoli.

Per quelli che non hanno da lavorare.

Le regole ora date sono proprie per li Buoi da lavoro, ma quelli che non hanno da far cos' alcuna, non abbisognano di tanta diligenza; basta in ogni stagione inviarli ai campi colle vacche, e dar loro regolarmente nel Verno del foraggio. Quando però si vogliano ingrassare presto, si farà nella maniera seguente.

I Buoi da ingrassarsi non debbono prima essere troppo vecchj, perchè difficilmente s'ingrassano. Poscia non debbono essere adoperati nel lavoro dal mese di Maggio fino a S. Martino, e o si mandano al pascolo prima che cada la rugiada, o vi si lasciano finchè il calore costringa ricondurli alla stalla. Sminuito poi che sia il caldo, si conducono all'erba, e vi si lasciano fino alla sera, in cui si ritirano a casa, dove giunti debbono ritrovare un buon letto fatto di erba raccolta di fresco.

Da S. Martino fino al Maggio, cioè nel Verno si chiudono nella stalla, dove si tengono ben caldi, dando loro del buon fieno quanto ne vogliono mangiare. La sera poi si danno loro alcune foccacie o pezzi fatti con farina di segala, di orzo, o pure di avena impastate con acqua tiepida e sale, mentre hanno bisogno di nodrimento migliore di quello sia il solito di fieno con paglia; ma nel tempo che le rape sono fatte grosse, se ne possono porre di crude nella mangiatoia.

toia dopo di averle bene e minutamente tagliate, o pure anche fargliele cuocere, e si può loro dare anche della fecchia di vino puro con acqua calda, mettendovi dentro tre misure di crusca. Avvertasi però di procurare, che i Buoi che si vogliono ingrassare, non si leccino, mentre questo lambirli, che sogliono fare, è contrario alla grassezza, e quando lo fanno spesso, prendasi del fiele pure di Bue, e si stropicchino que' siti, ne' quali suol leccarsi.

Altri poi per ingrassarli si contengono in altra maniera. Il primo giorno che ritornano dal pascolo, danno loro dei cavoli tagliati in pezzi e posti a molle nell'aceto, con che loro risvegliano l'appetito; dopo prendono della paglia di formento trita con buccie di grani di biada mescolate con un poco di crusca di formento, e danno questo cibo ai Buoi per cinque giorni. Nel sesto poi loro danno quattro misure di orzo sera e mattina, e negli altri sei giorni seguenti ritornano a dar loro la paglia di formento e semola come sopra.

Nei primi otto giorni che s'ingrassa un Bue, sia nella State sia nel Verno, bisogna dargli sera e mattina un fecchio di acqua riscaldata al Sole, o pure intiepidita al fuoco, in cui si porranno tre misure di farina d'orzo senza che sia abburattata, lasciandola prima riposare finchè il più denso precipiti a fondo col dargli la sola acqua bianca, servando quella deposizione per dargliela quando ritorna dai campi, se vi si manda; e simili beveroni aiutano molto ad ingrassarlo ben presto come quelli che sono di buon nodrimento.

L'attenzione altresì che si ha per simili animali nel vederli a mangiare, contribuisce non poco; imperocchè se non pigliano il cibo con appetito, e se non fanno altro, dirò così, che brancicare l'erba senza mangiarla, quest'è segno che hanno perduto il gusto. In questo caso si lava loro la lingua con aceto e sale, gettandoli pure un pugno di sale in gola: ma parleremo di questo rimedio nelle loro malattie.

Malattie dei Buoi.

Il Bue è un animale soggetto a molti incomodi, e'l suo sangue si guasta, e si alterano le sue parti non meno che quelle di ogni altro soggetto alla corruzione. Noi qui discorreremo di quelle malattie, dalle quali bisogna assolutamente guarirlo per non perderlo affatto. Tali diconsi quelle che gli sono naturali, e tali ancora quelle che gli sopravvengono per accidente.

Inappetenza.

Dall'inappetenza si vede subito che un Bue è malato: ma per esser sicuri se questa proceda da qualche altra cagione, bisogna accertarsene nella maniera seguente. Prendasi del sale con dell'aceto forte, e vi si mettano dentro dei porri, o pure delle cipolle, e se gli getta questo aceto in bocca alzandogli il muso, acciocchè non se lo lasci cadere andandogli fra denti. Se l'inappetenza è naturale, non se gli avrà fatto un tal rimedio per due giorni sera e mattina, che recupererà l'appetito; ma se fosse cagionata da qualche malattia, allora bisogna procurare di rintracciarla, e scopertala, rimediarvi ne' suoi principj.

Lan-

Può darfi ancora, che l' inappetenza del Bue provenga da una languidezza cagionata in esso o dall' aver troppo lavorato, ovvero dall' essere stato troppo esposto alle ingiurie dell' aria. Questo incomodo lo dà a dividere colla melancolia dell' occhio, e coll' inappetenza appunto: se questo succede nella State, si può credere, che il calore troppo eccessivo possa averlo prodotto, ed allora dopo di avergli applicato il rimedio sopradetto, si getteranno due o tre pugni di farina in sette ovvero otto libbre di acqua, che fegli darà da bere a mezzogiorno e la sera; e per suo cibo se gli potrà dare la mattina una misura di crusca inumidita con un pugno di avena solamente, poscia dell' erba, e continuando in questa guisa finchè si vegga che mangi bene, farà risanato, ed allora si tratterà come gli altri.

Ma se la cosa succedesse in tempo del Verno, questa languidezza può procedere dall' avere l' animale bevuta dell' acqua di neve, o pure dall' essersi raffreddato per le pioggie solite della stagione. Allora prendasi l' aceto, di cui abbiám favellato di sopra, e in vece della semola inumidita, diafegli asciutta, colla metà di avena mattina e sera, e del buon fieno, di cui si farà che abbia sempre il bisogno giorno e notte.

Mal di cuore.

Gli animali bovini patiscono mal di cuore, e lo danno a conoscere da un frequente battimento di fianco, accompagnato di tratto in tratto da nausea, che fa loro tener la

testa pendente, e loro fa avere gli occhj affatto melancolici. Un boccone quanto due grani di fava di buona teriaca, o di orvietano posposto e stemprato in una foglietta di vino nero è un' ottimo rimedio per questo male; e dopo averglielo fatto trangugiare, si frega loro il muso ben bene con aglio. Due ore dopo di questo rimedio fassi una spezie d' insalata copiosa di porri, cipolle grandi e piccole, e selleri con altre erbe forti, che possono dare la stagione, e facendogliela mangiare con aceto e sale, il male sarà guarito.

Colica.

Allora quando si sente un Bue a muggire dolendosi, e che si vede che allunga il collo, che stende la coscia, che si alza e si corica sovente, che non può stare fermo in una situazione, e che finalmente suda, puossi conghietturare da tali sintomi, che sia tormentato dalla colica. Questo male proviene in esso da stanchezza, e piuttosto lo sorprende nella Primavera che in altro tempo, perchè allora abbonda più di sangue. Una tal malattia è violenta, e quando un Bue n'è sorpreso, correrilchio della vita se non ha pronto il soccorfo.

Tostochè dunque in lui si scopre questo male pericoloso, bisogna tendergli l' estremità della coda per fargli uscir sangue, e tagliargli la sommità delle orecchie, poscia con un bastone fregarli rozzamente il ventre sue giù, acciocchè l' aria sottile entrando per la traspirazione dei pori, il sangue che si è spessito, si liquefaccia per uscir con più facilità dai siti dove sono state fatte le incisioni.

Dato

Fatto questo, si fa passeggiare per una buona mezz'ora, indi riconducendolo nella stalla, si procura di ben coprirlo perchè se ne stia caldo.

Per nodrimento se gli dà buon fieno e una misura di avena a mezzogiorno, e per farlo bere, facciasi intiepidire dell'acqua facendogli un beverone con un pugno di farina di formento.

Se questi rimedj non gli danno alcun sollievo, se gli fanno inghiottire delle cipolle cotte poste a molle nel vino gagliardo, potendosi in oltre adoperare anche una braciara piena di fuoco, ovvero una padella ben calda per riscaldargli il ventre, e procurare in tal guisa di restituirlo nel primo suo stato.

Gonfiezza.

La braciara e la padella sono parimente necessarie pel Bue quando è gonfio; e questo male potrebbe farlo crepare, se non vi si rimediassero. Un insetto inghiottito, o pure dell'erba ancora pregna di rugiada sono le cagioni che lo producono; e per guarirlo prendono un corno forato, e ponendoglielo tre o quattro dita nel fondamento, lo van rimando di maniera che sia l'animale necessitato a lasciarsi uscire del vento. Altri poi gli mettono un cristiere fatto di decozione di malva, di parietaria, di cicorea silvestre, e di bieta, alla quale aggiungono della crusca, dell'olio di noce, ed un poca di teriaca, ed in tal guisa medicandolo, lo guariscono dalla gonfiezza.

Anticuoore.

Piglisi una radice di elleboro della grossezza di un'ago, forisi il

pettorale del Bue con una lesina, e potrai nel foro fattovi questa sottil radice, e lasciandovela, vedrai l'effetto che farà.

Questo male ne' Buoi non è molto difficile da riconoscere: la melancolia che dimostrano, e la testa sempre pendente sono indizj grandi di un tal male; così pure la bocca ripiena di saliva, il dosso irsuto ed alpro fuor di modo, il passo lento più del solito, e il non ruminare che pochissimo: quando si osservino in un Bue tutti questi contrassegni, potrássi senz'altro applicargli il rimedio detto di sopra.

E siccome questo male è un tumore ripieno di umor maligno, il quale dall' elleboro viene cavato fuori, così per impedire che qualche piccola parte di questa malignità si potesse comunicare al cuore, se gli fanno inghiottire otto oncie di vino buono, dove sia stata posta a disciogliersi a freddo un poco di teriaca, quanto due grani di fava. Fatto questo, si potrà star sicuro della sua guarigione, purchè non si abbia mancato di applicarvi il rimedio subito.

Flusso di ventre.

Il flusso abbatte al maggior segno il Bue quando ne resta sorpreso, specialmente se evacua anche sangue. Il mezzo più sicuro e più facile di risanarlo si è quello di lasciarlo tre o quattro giorni senza dargli a mangiare che gli acini dell'uva posti a molle nel buon vino, ed un poco di avena per sua bevanda. Se gli fanno bollire ancora delle frutta di rovo, o pure delle scorze di cotogno in due libbre e mezzo di acqua, e se gli fa bere una volta al giorno.

Se

Se gli possono anche dare a mangiare delle foglie di ranno coperte di bitume; ed alcuni gliele danno di granato coperte di panatella, o pure gli fan mangiare della farina di formento, o del grano abbrustolito posti poi a molle in una misurata di acqua.

Quando un Bue patisce dei contorcimenti di budella, si ferma sul fatto, nè mangia, ma sospira e muggisce, ed allora deesi dargli poco da mangiare, e bisogna pugnargli la carne d'intorno all'ugna in maniera che n'esca il sangue. Alcuni gli fendono anche la coda finchè gli cola il sangue, legandogliela poi con una pezza; ed altri mettono insieme delle cipolle e del sale cacciandogliene nelle parti posteriori, e sforzandolo a correre; ed alcuni finalmente gli fanno andar giù per la gola del nitro pesto.

Stitichezza.

Per la stitichezza che sopravviene ai Buoi, male totalmente contrario al già detto, prendonsi due libbre e mezzo di acqua tiepida, e vi si mettono dentro due oncie di aloè in polvere, e dandogliela a bere, basta per iscioglierli il ventre.

Pisciafanguè.

Tosto che si vede, che un Bue piscia fanguè, bisogna impedirgli totalmente il bere, e in sua vece bisogna dargli la bevanda seguente. Prendi una foglietta di orina umana, altrettanto olio di uliva, sei uova fresche, ed una mano piena di fuliggine di forno, il tutto sbattuto insieme, e si fa che l'inghiottisca. E siccome un tal incomodo non viene senza qualche dolore, co-

si per acchetarlo se gli legano le orecchie che gli vanno battendo, con una piccola bacchetta, stringendogliela in maniera che si facciano tutte rosse, ed allora si scoprono certe piccole vene che si pungono, e se ne fa uscire il sangue, il quale tiene un colore verdastro. Fatto questo, se gli mette del sale in bocca, e si conduce a passeggiare.

Un tal male nasce nel Bue per essersi troppo riscaldato, o pure per essersi rappreso, ovvero per averli pasciuto di erbe cattive.

Gli fanno ancora un'altro rimedio, ed è di fargli bere del sugo di piantaggine con del buon olio, poi prendono della polvere di tartaro e di colloquintida posta a molle nel vino nero, un bianco di uovo, e col mezzo di un corno fannogli trangugiare ogni cosa; e se prelo questo rimedio, in tempi di 24 ore non gli cessa il pisciafanguè, l'animale morirà da questo male.

Barboncelle.

Non sono altro le barboncelle che un'escrescenza di carne, che viene sotto la lingua ed impedisce il mangiare al Bue. Che però quando si scopre che venga attaccato da un tal incomodo, bisogna tagliarglielle colle forbici, e lavar poscia la piaga con sale ed aceto, ed anche colla semplice saliva.

Febbre.

Accade talvolta, che per aver troppo faticato un Bue si riscalda il fanguè in maniera che si guasta, cagionando un gran disordine nel corpo dell'animale, a cui si fannogli occhj gonfi, e la testa pesante. Il calore universale che produce in esso un tale sregolamento di umori, è così

è così straordinario, che solamente al toccargli la pelle si distingue sensibilmente.

Da questi segni il Bue dà a vedere la difficoltà di guarirlo quando non si vada subito alla sua prima cagione, ch'è il sangue. Quindi è, che bisogna dar principio alla medicatura col salasso fatto alla vena della fronte, o pure quella dell'orecchio; e per temperare quel gran fuoco che lo consuma, non se gli danno che cibi rinfrescanti, come erba colta di fresco, quando il male gli sopravvenga nella State, nella quale si frammischiano delle lattughe; e se fosse nel Verno, si cibi di fieno e di femola bagnati, due volte al giorno; e per l'acqua che se gli dee far bere, sia chiara e fresca, e se si volesse levargli la crudità, vi si possono porre due pugni di farina di segala, che riuscirà sempre più salutare.

Altri ancora aggiungono al fieno inumidito e alla crusca un poco di fegato di antimonio due volte al giorno: sera e mattina, facendogli un beverone chiaro con farina d'orzo. Quando fa freddo, bisogna intiepidire quest'acqua, e per purgare questi animali si prende una foglietta di latte di capra, otto oncie di olio di noce, quattro uova, e un mezzo bicchiere in circa di sugo di porcacchia, e daffi ogni cosa a bere mescolata insieme al Bue, o alla Vacca.

Altri prendono della farina di orzo mescolata con vino, e senz'altro la danno a bere al Bue, o pure della gramigna nata in luogo ombroso, e lavandola bene, la mescolano con foglie di vite, e gliela danno a mangiare.

Dopo tutti questi rimedj se il

male persiste, bisogna fare una decozione di malva, di cicoria silvestre, di lattughe e bieta in 5 libbre di acqua; si fa bollire il tutto con femola, e si passa per una pezza, poi se ne fa un crilliere al Bue dopo di avervi aggiunti due buoni cucchiaj di mele, ed altrettanti di olio di noce.

Tosse.

La tosse semplice per verità non è un grande incomodo da se stessa; con tutto ciò non lascia di essere cattiva molto per un Bue che dee lavorare; che però quando si sente a tossire, se gli farà un decotto d' iloppo, per darglielo a bere, facendogli prender anche dei porri pesti con del formento. Se gli potrà dare ancora dell'orzo macinato, e le parti più tenere della paglia con una misura e mezza di piselli pure macinati divisi in tre parti; e taluno si serve dell'artemisia pesta posta a molle nell'acqua facendogliela bere per sette giorni prima di mangiare.

Gonfiezza del collo.

Sopravviene talvolta una gonfiezza nel collo de' Buoi o per qualche contusione, ovvero per ascesso che vi si forma. Se proviene da una contusione, vi si applica un cataplasma fatto di mele, di grasso senza sale, e di crusca, facendo bollire il tutto in vino bianco, e lasciandolo per quattro o cinque giorni. Se sarà cagionata l'infiammazione da un ascesso, si conoscerà dal vedere, che il primo rimedio non opera; ed allora prendasi dell'unguento di altea, dell'olio di lauro, e del butirro fresco, due oncie per sorta, e dibattendo il tutto così freddo, se ne fregherà il

il collo al Bue, tenendoglielo avviluppato con una pezza. Questa unzione per la propria virtù attrarrà l'umore al di fuori, e formerà un tumore, che si potrà aprir colle forbici, quando si vegga giunto a maturezza. Fatta quest'apertura, si userà l'attenzione ogni giorno di medicarla mettendovi della radice di ortica; e si continuerà così, finchè l'ascesso sia interamente scaricato degli umori purulenti.

Magrezza.

Si smagriscono qualche volta i Buoi a tal segno, che altro non tengono che la pura pelle che loro ricopre le ossa, e una simile infermità senza dubbio li farebbe cadere in una estrema languidezza se non vi si rimediasse ben tosto. La prima diligenza che far si dee, si è quella di ugnarlo con vino ed olio meschiati, stropicciandoli con forza a contrappelo, ed accostando alle parti che si fregano una padella rovente per aiutar meglio il rimedio a penetrar a traverso i pori, e a staccare la carne dalle costole. In secondo luogo ficcome la magrezza vien prodotta da un temperamento riscaldato, che dee necessariamente temperare, così quando si voglia, che questa carne non si riunisca più ad esse costole, bisognerà fare all'animale un cristere formato colla decozione di bieta, di cicoria salvatica, ed altre erbe rinfrescanti, in cui sia posta della crusca, facendo bollire il tutto insieme, e intiepidita che sia, vi si aggiungono due cucchiaj di olio di noce, o di uliva.

Dopo questo cristere il cibo del Bue la mattina farà fieno inumidito, due ore dopo una misura di semola bagnata, e a mezzogiorno un

beverone chiaro di farina d'orzo. Dopo questo tempo fino a sera dell'erba fresca se sarà in tempo di State, e se nel Verno sempre del fieno come abbiain detto, e la sera di nuovo una misura di semola bagnata. Per tre giorni si farà così, e dopo si comincerà a dargli della crusca mescolata colla metà di avena, ma sempre bagnata, e si continuerà a trattarlo in tal guisa finchè si vegga che si va ristabilendo, cosa che si conoscerà agevolmente dal pelo, che si farà liscio e molle nel maneggiarsi.

Gonfiatura de' piedi.

Poichè è solito dei cattivi umori il precipitare sempre abbasso, così vi ha sempre pericolo, che un'enfatura ne' piedi di un Bue non ne attragga in troppa abbondanza, quando coi rimedj e col riposo non si tronchi la strada al disordine. Da principio ella è poca cosa, ma coll'andar del tempo può produrre del male; che però vi si dee rimediare coll'applicarvi delle foglie di sambuco, macinate con grasso fresco, e applicategli con una pezza: un simile cataplasma riesce bastevole per guarirlo.

Piedi ritirati o induriti.

Quando l'animale avesse il piede ritirato o indurito, prendansi delle radici di malva e malvavisco, e facendole bollire in quantità bastevole di acqua, si pestano, e si passano per istaccio.

A questa colatura si aggiungono mezza libbra di sugna, e due libbre di buon vino, facendo bollire ogni cosa finchè la sugna sia disfatta, ed allora aggiugnendovi della semenza di lino ben pesta, si fa bollire

lire il tutto fino alla consumazione del vino. Pongasi questo cataplasma sul piede, e vi si lasci per tre giorni, e il rimanente vi si metta tre giorni dopo.

Storcimento de' piedi.

Se un Bue camminando si contorce un piede, altro non si ha a fare che prendere del grasso fresco, del mele, e del vino bianco, e facendo bollire insieme ognicosa, se gli va fregando il male per tre giorni tre o quattro volte al giorno, e guarirà.

Inchiødatura.

Anche il Bue è soggetto a inchiodarsi, non coi chiodi dei ferri come il cavallo per non esser ferrato, ma cogli sterpi quando va a pascere ne' boichi. Zoppica immantinente che gli accade una tal disgrazia, e quando il Bifolco se ne avvede, dovrà subito applicarvi il rimedio, che si fa col prendere il piede dell'animale, e cavargli subito lo sterpo, poscia gittar sulla piaga dell'olio ben caldo, applicandovi sopra della stoppa, e invogliendogli il piede con una pezza. Una tal diligenza usata 2 o 3 volte con un poco di riposo risana questa sorta di mali.

Se il Bue poi zoppicasse per avere la parte raffreddata, se gli lava il piede, aprendogli con una lancetta la parte affetta, e lavandogliela con orina. Dopo vi si pone sopra del sale, e si asciuga con una spugna, o pezza, e poscia se gli fa gocciare sopra di essa col mezzo di un ferro caldo del grasso di capra o di bue. Se zoppica per aver si piantato una spina, tratta ch'ella sia, mettasì sopra l'ulcera della cera fusa con olio vecchio, mele e farina di pisel-

li: ed essendo per raffreddamento; vi mettono sopra un fico, o un melogranato pestati, e legandolo lo lasciano così.

Il terzo giorno si fa lo stesso, e se è affatto zoppo per l'impeto della materia che vi concorre, si riscalda la parte con olio e vino cotto, e poscia vi si metta sopra della farina cruda di orzo ben calda; ma quando sarà maturo e molle, si taglia, si lava, e vi si mettono sopra delle foglie di giglio, o pure della cipolla marina con sale, o marrubio pesto.

Ritenzione di orina.

Questo male in un Bue si distingue facilmente osservandolo dalla frequente volontà che tiene di urinare senza poterlo fare, male doloroso, che lo costringe a dolersi e a farsi sentire. Quando dunque si vede che ne sia sorpreso, prendesi della parietaria e del crescione facendoli bollir insieme, e formandone un fomento con butirro fresco, che si applica alle borse del Bue, e si avviluppano con una pezza. Se gli dà a bere una foglietta di vino bianco, in cui si porranno due cucchiaini di mele, e altrettanta olio, facendoglielo inghiottire per tre mattine in simile quantità. Per suo cibo quando sia la stagione, se gli daranno delle foglie di rape più spesso che sia possibile con una misura di crusca bagnata sera e mattina, e questi rimedj col riposo di 8 giorni lo risaneranno.

Stranguglioni.

Gli stranguglioni altro non sono che umori, che si ammassano sotto la gola del Bue, e ne ingrossiscono le glandule in una maniera così pericolosa,

colosa, che sono capaci di soffocar l'animale se non se gli somministra un pronto rimedio. Che però subitochè il Bue è attaccato da questo male, bisogna aprirgli queste glandule sera e mattina con una lancetta; poscia se gli frega il di sotto della gola con olio laurino e butirro fresco battuto insieme, avvertendo di tenergli caldo il capo coprendoglielo con una coperta, altrimenti se ne morirebbe.

Dolore di testa.

Gli umori, che in abbondanza colano dagli occhj e dalle narici del Bue, sono contrassegni evidenti che si risente nel capo, e specialmente quando sono seguitati da alcuni sintomi, come se geme, e se ha il muso gonfiato e più caldo dell'ordinario, e se si tormenta più del solito. Per guarirlo prendasi dell'aglio ben pesto messo in infusione a freddo per due ore, e gli si siringhi nelle narici. Questo l'aiuterà molto a scaricare questi umori, ma si dee stare avvertiti di non lasciargli in conto alcuno raffreddar il capo.

Si distingue ancora il dolor di testa ne' Buoi dallo starsene senza mangiare, e dal tenere le orecchie basse. Un' altro de' rimedj che adopran si in tal caso, si è quello di fregarli la lingua con timo pesto, vino, aglio e sale minuto, e la tisana cruda mescolata con vino può ancora esser loro giovevole. Vi rimediano eziandio con un pugno di foglie di lauro, o scorze di granato postegli in gola, come pure con un poco di mirto di grossezza di una fava posto a molle in una misura di vino, ed infusogli nelle narici.

Dizion. Univer. Tom. II.

Rogna.

La cagione principale della rogna nei Buoi si è la corruzione di un sangue troppo riscaldato, che viene alla cute, e si vedono quei segni schifosi, che si veggono loro a comparir sulla pelle. Per guarirla bisogna troncarne la radice col salassare il Bue alla vena del collo, poscia fargli un cristiere di erbe rinfrescanti. Fatto questo, se gli darà per medicina una foglietta di latte di vacca, un'oncia di tartaro, con quattro di mele, mescolando ogni cosa insieme, e facendoglieli trangugiare. Il suo alimento sarà il pagicolo se sarà nella State, e nel Verno fieno inumidito con semola bagnata per due volte al giorno.

Fatto questo per qualche poco di tempo, si ugerà coll'unguento seguente.

Piglisi una libra in circa di grasso fresco, e mescolivisi una foglietta di olio di uliva, due oncie di zolfo vivo, altrettanta mirra, e una mezz'oncia di allume di piuma pestati insieme, e posli in un'altra foglietta di buon aceto, e fregandone il corpo del Bue risanerà dalla rogna.

Altri vi sono che salassano il Bue rognoso, e il giorno dietro lo fregano con ceneri calde a segno di fargli venir il sangue, dopo di che lo lavano con un buon bagno, quale si è uno di quelli, di cui parleremo alla voce *Cavalli*. Un' altro giorno poi gli fanno inghiottire una bevanda con mercurio preparato, mescolato di allume e di olio di lentisco; o pure prendono della schiuma di nitro, e della schiuma di sale con farina di formento, il tutto in dose uguale, mettendone que-

L. I

ste

ste cose in infusione nell'aceto per istropicciarne i luoghi dove si vede esservi la rogna.

Battimento di fianco.

Il battimento di fianco nel Bue contraslegna un gran calor nelle viscere, male che lo tormenta molto, e per guarirlo bisogna far ciò che segue.

In primo luogo si lascia in riposo l'animale, che avrà questa malattia.

In secondo luogo se gli farà un cristiere con una decozione di borraggine, cicoria salvatica e bieta, poste e bollite in 5 libbre di latte di vacca, finchè si riduca ad un terzo meno, aggiugnendovi 4 oncie di mele, con altrettanto oli di noce, e si farà questo rimedio al Bue subito che si scoprirà in esso il male.

Pocia preso che abbia questo cristiere, se gli fa bere il giorno dietro la mattina dell'acqua tiepida con entrovi sugo di porri.

Finalmente per finir di guarir questo male se gli fa un cataplasma con tre pugni di semenze di cavolo, con 4 oncie di amido, tutto pestato insieme, e diluto con acqua fredda, che se gli applica sulle parti afflitte.

Il suo cibo consisterà in buona erba se sarà nella State, e se il male gli sopravviene nel Verno, se gli daranno delle buccie di formento mescolate con semola in un secchio di acqua, privandolo di fieno per qualche tempo per esser questo contrario a un tal male.

Malattie degli occhj.

La malattia degli occhj nel Bue da altro non proviene che dagli occhj medesimi, che però bisogna aver

cura di rinfrescarglieli, e toglierli quell'infiammazione che vi può esser col lavarli più volte al giorno con acqua di piantaggine.

Che se poi gli avesse enfiati, se gli applicherà un cataplasma fatto di farina di formento stemperata in acqua di mele, e ridotta in consistenza di panatella.

Pedocchj o sua Vermini.

Per distruggere questo insetto si adopera un'unguento composto della sua orina e di pece resina disfatte nel vino bianco e butirro salato: si mescola il tutto, e se gli stropiccia il corpo.

Altri ancora fanno coricare il Bue alla rovescia, e guardano se tiene enfiature sotto la lingua, e gliele scottano con ferri puntiti ed ardenti, ugnendone le ulcere con foglie di ulivo salvatico pestate con sale minuto ed olio, o buttiro, oppure gli danno a mangiare della radice di cocomero salvatico pestata con dei fichi, o pure un festiere di farina di orzo con altrettanta farina di formento posta a molle nel vino.

Si può ancora adoperare la decozione di uliva salvatica con sale, e gli si levano le vesciche che tiene sotto la lingua.

Palato gonfio.

Quando questa bestia ha il palato gonfio, gli sopravviene subito l'inappetenza, e si sente frequentemente ad affannarsi. Sarà bene allora di trargli sangue dalla vena del palato, e subito dopo dargli da mangiare degli spichj d'aglio ben pestati e mondi colle sue foglie o verdura, oppure del fieno ancor tenero finchè stia meglio.

Pelle

Quando la pelle del Bue gli sta troppo attaccata alle ossa, bisogna lavarlo con vino schietto, o pure mescolato con olio.

Pietra nella vescica.

Se tiene la pietra nella vescica, prendansi due oncie di finocchio marino, pestinsi due dramme di garofani interi, ed una e mezzo di pepe, e tutte queste cose così pestate nel vino nero tiepido si fanno inghiottire all'animale; e se dopo di avere continuato questo per qualche giorno la pietra non esce, bisognerà tagliarlo per cavargliela.

Per ben nettare le parti interne di un Bue ammalato non vi è cosa migliore, quanto la morchia di olio, e farne sovente usare all'animale.

Ritrovasi qualche volta nel fiele bovino una pietra della grossezza di un'uovo di color giallo, la quale data a bere, dicono esser buona contra la pietra e la giallura, ed applicata alle narici rischiarava la vista, e impedisce la flusso degli occhj. v. *Belzuar*.

Hanno ancora alle volte i Buoi nello stomaco una spezie di palla della grossezza di un piccolo pomo, di colore bigio e rossiccio, rotonda, un poco schiacciata, e per ordinario forata nel mezzo, e sembra probabilmente, che altro non sia che un'ammasso di peli, che il Bue inghiotte leccandosi. Questa è buona per fermare il corso di ventre e l'emorragie, e la sua dose è da un mezzo scrupolo fino a una mezza dramma. Si adopera esteriormente come una spugna per detergere ed asciugare le piaghe.

Mercanzie che si cavano dai Buoi.

La carne dal Bues' infala per poterla trasportare più agevolmente senza che si guasti in que' paesi dove si vende con vantaggio. In Francia i Mercatanti dei varj Porti di quel Regno, particolarmente quelli di S. Malò e di Nantes in Bretagna ne fanno dei carichi considerabili per la Martinica ed altre Isole Francesi dell'America. La cavano quasi tutta dall'Irlanda, daddove viene loro spedita in bariglioni per ordinario di 200 libbre di peso.

Se ne fala in buona quantità per uso simile e per delizia anche in varie parti d'Italia, la quale riesce più e men gustosa secondo i luoghi e la maniera d'infalarla. In Venezia ne capita molta di Cadore e di Ampezzo, ma la prima riesce di gran lunga inferiore alla seconda, che per la tenerezza e pel gusto, quando è ben cotta, riesce squisita, ed è un capo di Negozio per lo spaccio che tiene non ispregevole. Ma di questo a' suoi articoli.

Le pelli di Bue diconsi comunemente cuoj, e si vendono col pelo e salate, o secche e senza pelo, comprendendo sotto di esse i cuoj concj all'uso di Ungheria, e quelli passati in olio alla maniera dei bufalli.

In Francia oltre quelli che sono proprj del paese, ne vanno di secchi col pelo da quasi tutti i luoghi, dove va a far Negozio quella Nazione tanto dal Levante, quanto dal Ponente, specialmente dalle Indie, dal Perù, dalla Barbaria, da Madagascar, da Capoverde, da Senegal, da Moscovia, e da Irlanda.

Ll ij

I Mer-

I Mercatanti di Roano fra gli altri fanno un gran Negozio di quelli di Barbaria e di S. Domingo, che vengono portati dai vascelli Francesi, che ritornano dalle Indie Occidentali.

Fassi pure un gran Negozio di pelli di Bue a Costantinopoli, dadove i Francesi, gl'Inglese e gli Ollandesi soli ne caveranno ogni anno fino a 50000, oltre la quantità grande che ne traggono i Veneziani, le quali sono di tresorte: le prime, che sono e migliori, che si fanno dal Giugno fino al Novembre, le seconde nel Novembre e Dicembre, e le terze che sono quelle che vengono dal Mar Nero, e che in bontà si accostano alle prime. v. *Cuoio*, dove si parlerà anche del Negozio di Venezia.

Le ossa di Bue vengono adoperate dai Tornieri, Coltellinaj, e da quelli che lavorano in tarsie e in corone nei diversi loro lavori. Si abbracciano ancora per fare quello che si chiama *nero d'osso*, che serve a dipingere e a far l'inchiostro per istampare le figure in rame. v. *Ossò*, e *Nero d'osso*.

I limbellucci ed avanzi delle pelli, le cartilagini, i piedi e i nervi ben bolliti e disciolti nell'acqua fervono per fare la colla forte, o sia quella che si fabbrica in Francia, o quella d'Inghilterra, o di Flandra. v. *Colla forte*.

Il pelo della loro coda più lungodopo di essere stato ritorto e bollito per arricciarlo forma una parte del crine, che adoperano i Tappezzieri ed altri Lavoranti, e del più corto fanno della borra per riempiere molti mobili di poca confidenza come selle da cavallo, batti da muli ec.

Si consuma molto di questo pelo a Roano e ad Elbeuf nella Normandia per le manifatture di quelle Tappezzerie, che chiamano *Bergame*. v. *Crine*.

Le corna poi e le ugne del Bue s'inteneriscono col fuoco, e si preparano per molti lavori, come pettini, tabacchiere di ogni sorta, calamaj da saccoccia, astucci da caradenti, ed è ancora di un grand'uso per la tempera di varj stromenti, ma se ne parlerà a suo luogo. v. *Corno*.

Il nervo che si cava dalla parte genitale del Bue, secco e preparato in maniera di canapa viene adoperato dai Sellaj e da altri. v. *Nervo di Bue*.

Le budella di Bue bene sgrassate e apparecchiate, o per dir meglio quella membrana più sottile di esse serve per i Battiloro per continente dell'oro e dell'argento, che battono e riducono in fogli per dorare.

Il grasso di questo animale si adopera per preparar certi cuoj, per fare delle candele, e per ugnere le barche, oltre molti usi. v. *Servo*.

Le raschiature stesse delle corna e delle ugne, che avanzano ai Tornieri, specialmente in Venezia, vengono raccolte per ingrassare i campi, ed unite si vendono a sacco.

Si può dire, che di questo animale non vi sia cosa alcuna d'inutile, sia esterna, o sia interna. Nel cuore e nella vescica di esso, come abbiàm detto di sopra, o per dir meglio nella vescica del fiele si ritrova quella cartilagine, o pietra, di cui abbiàm ragionato alla voce *Belzuar*, e lo stesso fiele serve a molti usi come diremo alla sua voce.

Il fiele viene adoperato dai Tintori

tori in seta per lavare le stoffe prima di tingerele. Leva le macchie dal viso, giova al tinnimento delle orecchie, siringandolo col sugo di porro. Il fevo posto ne' cristieri riesce amolliente e risolutivo, ed è buono pel flusso del sangue, e per raddolcire l'acredine degl'intestini. La midolla è ammolliente, risolutiva, e fortifica i nervi; le sue corna fatte in polvere sono buone contra l'epilessia al peso di una dramma, ed abbruciate si fanno sentire alle femmine isteriche per abbattere i vapori; le ossa, e specialmente quello della gamba mescolato in polvere nell'unguento è risolutivo, e fortifica i nervi. Lo sterco ammolisce e risolve applicato esteriormente tutte l'enfiature, meschiandolo con fiori di camamilla, e riesce anche ottimo per guarire le punture fatte dalle api.

Il Bue salato in Amsterdam si vende a bariglioni dai dieci fino ai dodici Fiorini colla deduzione per lo pronto contante di 2 per cento.

Per lo Bue salato d'Irlanda in Francia col Decreto 29 Giugno 1688 fu stabilito un dritto di 5 lire per 100 di peso, ma con un secondo del 7 Dicembre dell'anno medesimo, ed un' altro dei 20 Maggio 1704 la suddetta mercanzia entrando nel Regno per li Porti di Avre, di Nantes, di S. Malò, della Rocella, di Bourdeaux, e di Brest, venendo dichiarata come proveniente dall'Isole Francesi dell'America, resta libera da questa imposizione, osservando però tutte le precauzioni in essi Decreti stabiliti.

Nell'Africa vi sono de' Buoi poco più grandi di un vitello, laddove nell'Etiopia sono molto più grandi de' nostri; e Marco Polo asserisce,

Dizion. Univ. Tom. II.

che nel Regno di Bengala ve ne sieno di un'altezza straordinaria. Quelli di Tartaria sono anch'essi grandi e belli, perchè ordinariamente macchiati di bianco e nero. Nell'Africa stessa ve n'è una specie di salvatici, che i Nazionali chiamano *Guabe*, e gli Spagnuoli *Vaccas bravas*, i quali sono più piccoli di un Bue ordinario, ma leggeri nel corpo come un cervo, colla coda di pelo oscuro carico, e le corna molto acute, e il loro cuoio quando è conciato, è ottimo per le scarpe.

Nell'Isola di Madagascar vi sono tre sorte di Buoi, gli uni de' quali sono cornuti, gli altri senza corna colla testa rotonda detti *burri*, ed altri finalmente, le cui corna stanno penzolone, non essendo attaccate che alla stessa pelle della testa. Tengono tutti una nuca grossa, alta come un tumore, piena di grasso, che gli abitanti fanno fondere, e se ne servono in vece di butirro.

Quelli di Siam tengono sul dorso una gobba poco minore di quella de' cammelli.

Quanto poi questo animale riesca necessario per cibo degli uomini, è cosa nota, e colle sue carni diverse qualità di vivande si apparecchiano, delle quali diremo qualche cosa alle loro voci particolari, specialmente delle lingue salate, e affumicate, bastando solo aggiugnere in questo sito alcune notizie intorno alla scelta, che si dee fare dei siti della carne del Bue per insalarli.

Non tutte le parti di questo animale possono intervenir a questo, come le costole, il lombo, e generalmente tutti i pezzi che tengono dell'osso, non s'insalano, ma solamente la coscia.

Bisogna avere un vaso destinato

L. I. 117

a que-

a questo, etagliandola in pezzi, si mettono questi strato sopra strato; e la maniera d'infalarlo è simile a quella del porco, con questa differenza che non bisogna mettervi troppo sale, poichè la carne porcina non ne riceve più del suo bisogno, laddove la vaccina si lascia più facilmente penetrare da esso, e ne assorbe tutta la quantità che se le dà.

Questa carne salata non si lascia più di 15 giorni nel salatoio, in capo de' quali si cava, e si mette a disseccare appesa per due o tre giorni, facendola taluni anche affumicare, dopo del qual tempo si rimette nel salatoio impolverandola con sale nella seconda volta.

Fatto questo e lasciandola così per 5 o 6 giorni, si attacca di nuovo, avendo cura di tratto in tratto di rivoltare quel ch'è di sopra di sotto finchè sia secca perfettamente.

I Buoi in Francia grassi o magri che sieno quando vi giungono da' Paesi forastieri, pagano di gabella di Entrata lire 3 l'uno di quella moneta, e venendo dalle Provincie del Regno solamente 20 soldi.

La carne e le lingue salate di ogni sorta pagano 2 lire al 100 di peso.

Per l'Uscita ogni Bue grasso, magro, piccolo o grande paga 2 lire e mezzo.

In Venezia ne vengono in quantità dall'Ungheria e dalla Dalmazia per uso dei Macelli, e pagano di dazio una Doppia, e le pelli debbono tutte esser vendute all'Appalto de' cuoj. v. *Macello*.

Bue marino detto più comunemente *Cavallo marino*. v. a questa voce.

BUENOS AIRES. Città dell'Ame-

rica Meridionale situata in 25 gradi di latitudine Meridionale sulla spiaggia pure di Mezzogiorno del Rio della Plata con un Porto di mare all'imboccatura del fiume sudetto. Trovasi qualche traduzione Francese di questa voce, che la chiama *Bon-air*, e *Bon-aire*, che vuol dir *Buon'aria*, fondando questa interpretazione sull'aria buona, ch'evvi in questo Paese; ma mal si appongono, confondendola in tal guisa coll'Isola di *Bonne-air*, o *Buon'aria* differente da questa. Buenos Aires dunque è la Capitale del Paraguai nella Provincia del Rio della Plata come abbiain detto. Gli Spagnuoli vi tengono una Colonia delle più considerabili dalla parte del Mezzogiorno, essendovene dall'altra Costa una dei Portoghesi, che tengono alcune abitazioni sulla riva del fiume. Evvi in questo luogo un Forte degli Spagnuoli con molti uomini di guarnigione, difeso da tre o quattro pezzi di artiglieria. Sono assai soggetti alle incursioni dei *Larres*, e dei *Charrovas* Selvaggj erranti, nemici giurati degli Spagnuoli e dei Portoghesi. Costoro vanno di qua e di là vagando senza stabilità, nè luogo fermo; vivono di quello possono predare nelle loro scorrerie. Quando loro riesce di far prigionj, gli accoppiano, gli squarrano, e li mangiano sul fatto. Non hanno cognizione alcuna dei metalli, e non si curano di cosa alcuna che venga loro appresentata fuorchè di piccoli coltelli ed altri stromenti di ferro, ch'essi ammirano fuor di ogni credere. Li prendono delicatamente nelle proprie mani, li baciano, appresentandosi al petto con una estrema contentezza.

Tengono per armi costoro una spe-

specie di mazza, e per coltelli adoperano certe pietre lunghette, che aguzzano alla meglio che possono, e qualche osso, al quale procurano di dare un taglio affilato. Quanto alla Città ella fu fatta fabbricare da Pietro Mendoza inviato dall'Imperator Carlo V con 800 uomini, e cominciò a porvi i primi fondamenti nel 1535, dopo di che infero varie contese fra costoro, e non volendo gli uni ceder agli altri, si stabilirono chi in un luogo, chi in un'altro, lasciando la Città pressochè in abbandono fino all'arrivo di Cabeca di Vacca, che nel 1542 vi condusse una nuova Colonia, che vi si stabilì per qualche tempo, ma poscia venendo molestata continuamente dai Naturali del Paese, nuovamente l'abbandonarono, e non fu ristabilita ed abitata come ella era che nel 1582.

Per altro Buenos-Aires sta situata in un posto elevato, e le sue case non sono che in un sol piano, fatte rozzaamente colla terra, e coperte di tegole, a riserva di una cinquantina in circa, che sono di pietra cotta. Tengono tutte queste case il proprio giardino, dove si vedono tutte quelle piante, che da noi ritrovanti, con molti fiori ed alberi particolari di quel clima e Paese. Vi risiede il Vescovo, e vi sono molte Chiese e Conventi, in particolare dell'Ordine di S. Francesco, di S. Domenico, de' Padri della Mercede, e de' Gesuiti. Le strade non sono lastricate, come ne pure le case.

Il Governatore abita in un Castello fabbricato di pietre cotte sole, a riserva di un solo bastione, ch'è incrostato di pietra viva. Le botteghe dei Mercatanti Spagnuoli e de-

gl'Indiani sono ben fornite di qualunque mercanzia. Gl' Indiani che vi dimorano, son ben fatti, civili, affabili, ufficiosi, e già si vestono alla Francese, eccetto le femmine che conservano la moda Spagnuola. Le porte delle case, le case, i pannieri, i sacchi ed i canestri sono fatti, o coperti di cuoio col pelo lungo; e fino le muraglie de' giardini e molte case ne sono al di fuori parimenti coperte. Quivi i viveri sono a prezzo vilissimo, eccettuatine il vino e le legna, che sono assai cari.

I Bnoi per grandi che sieno si vendono per uno Scudo l'uno, e 30 soldi di Francia vendonsi le loro pelli. Fassi un montone per 30 soldi della moneta suddetta, un fagiano, una pollastra per due soldi, una pernice per un soldo, e così di mano in mano gli altri uccelli più minuti, che si vendono quasi per niente; di maniera che giorno e notte gira lo spiedo per apparecchiar vivande ai bastimenti, che ne vengono a prendere. I cavalli sono altresì a buon mercato, e per quattro o cinque Scudi ritrovansi de' più belli.

Fassi un Negozio de' più considerabili tanto dentro quanto fuori di Buenos-Aires. Quello al di dentro s'intende il Commercio che fanno col Paraguai, col Chilé e col Perù, e quello al di fuori si è quello col Brasile, dove inviano i propri vascelli, quello che fanno cogli Spagnuoli di Europa, che caricano molti vascelli di registro per trasportarvi tutte le mercanzie, che abbisognano, cogli Inglese, che succedettero ai Francesi nel Trattato dell'Assiento per aver il bisogno de' Negri; finalmente con dei bastimenti, che vanno e vengono dall'America Spagnuola.

Fin tanto che durò la guerra per la successione della Spagna, i Francesi facevano quasi tutto il Commercio di Buenos-Aires, ed in questo frattempo si videro ivi più vascelli Francesi, che Spagnuoli, benchè ancora al presente ne vadano due, tre, e fino a 4 navi di registro ogni anno.

A Buenos-Aires la Compagnia Francese dell' Assiento avea la principale sua residenza, e vi sbarcava i Negri, che dar doveva agli Spagnuoli in conseguenza del suo Trattato, ed ivi gl' Inglese fino al 1719 succeduti ai Francesi in questo Trattato continuarono il Negozio di questi schiavi infelici, una parte de' quali resta nel paese, e l'altra passa fino al Chill e nel Perù per servizio degli Spagnuoli.

Il Negozio principale di questa Città consiste in cuoi, che chiamano *verdi* col pelo, e senza esser acc conciati, che sono di que' tori selvaggi, dei quali gli abitanti di Buenos-Aires, egl' Indiani vanno continuamente a caccia per ricavarne, come alcuni dicono, il solo utile dei pellami, non curandosi del resto, i quali cuoi, pagate tutte le gabelle e spese che vi sono, non vengono a costare più di 100 soldi Francesi, e si vendono in Europa per un prezzo di gran lunga maggiore. Coll' occasione che i vascelli Francesi ne portavano una quantità grande, erano ridotti a prezzo minore, ma dacchè le cose si rimisero sul piede primiero, sono ritornati al valore di prima. v. *Toro, ed Affumicatore*.

Fanno per altro un Negozio considerabile di Negri, che inviano per terra nel Perù, in sevo, in oro ed argento. L'oro e l'argento che

cavasi dal Chill e dal Perù, s' imbarca a Buenos-Aires per la Spagna.

Tutto quest'oro ed argento, che ritrovasi a Buenos-Aires, vi vien portato dai Mercatanti, che fanno il Commercio del Chill e Perù. Questo argento si è per ordinario di tre spezie, cioè in piastre, in verghe, ed in pigne.

Le piastre chiamansi Peruviane per distinguerle dalle Messicane, che si fanno al Messico, e che pesano un pò più di quelle del Potosì, ma che non sono di un'argento sì puro.

Le verghe sono ad un saggio più alto delle piastre, e sono quintate alla Zecca del Potosì: le più grandi pesano 75 libbre.

Le pigne non pagano quinto al Re, onde sono mercanzie di contrabbando, delle quali n'è vietato il Negozio, ma indirettamente ne escono, e sono quelle, sopra le quali i Mercatanti Europei fanno maggior guadagno. Questo argento si compera nel Potosì 7 Piastre e due Reali alla marca, e vendesi a Buenos-Aires 8 Piastre e 2 Reali. Trovasene eziandio di quello che i Lavoratori delle miniere chiamano *argento vergine*, ch'è purissimo e senza lega alcuna all'uscir della miniera, nè ha bisogno di esser fuso come gli altri minerali: vale questo 9 Piastre alla marca.

Per non ripetere quello che in altri luoghi abbiain detto sopra tal materia. v. *Argento, Pigne, Minerali e Piastre*.

Non deesi tralasciar di dire del Negozio delle vacche e muli per lo Perù, che fassi in Buenos-Aires e nel suo Distretto, il quale non è tanto spregevole.

I Mer-

I Mercatanti che intraprendono il Negozio delle vacche, tengono obbligo di andar a prendere una permissione dal Governatore.

La permissione porta, che quegli a cui è stata accordata, possa prendere nelle campagne del Re da 30000 o 40000 vacche salvatiche per condurle al Perù, la qual permissione viene ordinariamente dimandata da persone ricche e capaci di far un tal Negozio, nel quale impiegano da 150 Casciadori o Conduttori pel loro bisogno. Questi uomini loro vengono a costare 8 Piastre al mese pel salario, pagando loro le spese del vitto, ed una data quantità di erba per loro bevanda.

Quando tutte queste vacche sono arrivate al Potosì, costano 3 Piastre per una, detratte tutte le spese, e si vendono 8 Piastre, e qualche volta più.

Quanto poi a quello de' muli, vien fatto questo Negozio dagli abitanti stessi del Potosì, che vengono ogni anno a farne delle grosse leve nel Governo di Buenos Aires, avendone però ottenuta una licenza dal Governatore.

Fatta che abbiano que' Mercatanti la loro capitolazione cogli Uffiziali, vanno in molte abitazioni distanti dalla Città da 20, 30, 40 e fino 50 leghe all'intorno, dove ogni abitante si obbliga con uno scritto di somministrargliene una data quantità di una tal età a un dato prezzo, ed in un tempo stabilito, in mancanza di che si accordano di una certa somma per lo risarcimento del Compratore.

Arrivato che sia il giorno della consegna, il Compratore va a ricevere le sue bestie, marchiandole con

un ferro caldo sulle natiche, e quelli che tengono questi marchj sono per suo proprio conto.

Tutto questo Negozio fassi ordinariamente metà in argento contante, e metà in baiette o drappi del paese in ragione di due Piastre per ogni mulo.

Quando il Compratore ha ricevuto i suoi muli, tiene pronti degli uomini per governarli, i quali tengono ordine di condurli a Salta, ch'è posta a due terzi della strada del Potosì, dove li fanno svernare per rimetterli dalle fatiche della strada ed ingrassarli.

Quando poi sia giunta la buona stagione, e quando le bestie sono arrivate al luogo loro destinato, il Compratore le vende ai Governatori e Correggidori delle Borgate del Potosì 7 in 8 Piastre per uno, per indi esser rivenduti agli Indiani loro sudditi 40 in 50 Piastre ognuno, per noleggiarli ai Passaggeri e Mercatanti che viaggiano.

La cocciniglia fatta in pani, che ritrovasi in questa Città, vien portata dal Perù, e non vale ivi più di 2 Piastre alla libbra, ma siccome ella è di una qualità poco buona, evvi poco guadagno, e fanno bene non caricandosene di molta. v. *Cocciniglia*.

La lana di Vigogna viene altresì dal Perù, e costa una Piastra alla libbra. Il Direttore dell' Assiento ne inviò in Francia nel 1705, ma non gli riuscì buona, ed ebbero che fare a spacciarla per quello gli costava. v. *Lana*, e *Vigogna*.

Il rame di Coquimbo, Città sulla Costa del Perù è altresì una mercanzia che tiene assai credito appresso gli Spagnuoli, perchè pretendono che vi sia mescolato dell'oro, e costa due

due Reali alla libbra, ma non vi è alcun utile da farsi sopra questa mercanzia, non dando al saggio oro, ed essendo simile al rame di Svezia.

Le altre merci, delle quali gli Europei caricano i proprj vascelli, sono: erba del Paraguai, del tabacco in foglia legato in mazzi, che si vende a libbra, del zucchero in pani, e grezzo, del cotone filato, e ceragialla, tutte merci che quegli abitanti cavano dalla Città de *las Corrientes* e dal Paraguai, l'una distante 250 leghe, e l'altra 500 da Buenos-Aires.

Si cavano ancora da questi due luoghi delle grosse tele di cotone chiamate *lienzo della Tierra*, perchè si fanno nel Paese, ma non ne vengono portate in Europa, anzi si consumano tutte in Buenos-Aires e nelle sue vicinanze, delle quali ne fanno camicie ai servi e schiavi, essendo di più durata delle tele di Francia e di Olanda. Queste tele sono lunghe 200 barre, che verranno ad essere 120 Alle Francesi, e 210 braccia delle nostre, e gl'Indiani le chiamano *toconnis*.

I prezzi ordinarj di queste merci sono 3 Piastre all'arobo, o come dicono gli Spagnuoli *aroba*, vale a dire 25 libbre di erba del Paraguai, il tabacco 3 Reali alla libbra, e 2 il zucchero, 5 il cotone filato, 4 la cera gialla, ed una Piastra alla barra od Alla Spagnuola il *toconnis*.

Le mercanzie proprie per *las Corrientes* ed il Paraguai sono coltelli di Fiandra, forbici, varj stromenti, dei nastri, dei taffetà, delle tele di Bretagna, di quelle di Roano, delle calzettoni di seta, delle fanelle d'Inghilterra di colore, cappelli di

castore, stoffe di seta, drappi e fanelle del Perù e di Quito; cose tutte che si danno in cambio per quelle merci dette di sopra, che cavano dai luoghi suddetti, perchè nel Paraguai e in *las Corrientes* non si ricevono monete.

I Mercatanti che compongono il Negozio de *las Corrientes* caricano le loro merci su' carri tanto nel portarle come nel trasporto, essendovi quindici o sedici fiumi da tragittare, e li fanno passare a nuoto ai buoi, servendosi per altro di zattere per le mercanzie e carri, ed in qualche necessità disanno que' carretttoni, che sono connessi di tavole per farne zattere.

Las Corrientes è posta nella metà della strada all'incirca di Buenos-Aires e del Paraguai.

Il Negozio di questa ultima Città, oltre la difficoltà dei fiumi che le sono comuni con l'altra, tiene le sue particolari; imperocchè quelli che intraprendono questo Negozio, debbono computare di star almeno due anni in viaggio; perchè ogni raccolta di erba, ch'è l'oggetto principale del Negozio, che ascende a più di un milione di Piastre per anno, si vende anticipatamente, onde bisogna sempre che aspettino una seconda raccolta senza computare i regali, che sono in debito di fare ai Particolari, che sono i padroni della miglior erba, oltre gli altri aggravi, ai quali sono soggetti. Vero è che per risarcimento di ciò vendono le mercanzie che danno in baratto a più di 300 per 100 di utilità. In altri luoghi parlasi delle diverse specie di questa erba, delle sue qualità e del suo gran Negozio sia nell'America, sia nell'Europa. v. *Paraguai*.

La Città di S. Fede è il magazzino di tutta l'erba e delle altre mercanzie, che vengono da *las Corrientes* e dal Paraguai, destinate pel Peru e Chill; facendone i Mercatanti venire a Buenos-Aires quel tanto che ne dee esser consumato e venduto, schifano in tal maniera di pagar due volte la gabella di Entrata, e di Uscita, e tutto si trasporta in quest' ultima Città per indi esser inviato nel Mar del Sud.

Di quelli che compongono il Commercio di Buenos-Aires per lo Peru o Chill, gli uni caricansi di erba del Paraguai, e gli altri vi conducono le derrate, che vengono portate dai bastimenti Spagnuoli.

Questo ultimo Negozio, ch'era di un gran profitto prima che i Francesi avessero ottenuto la permissione di trafficare ne' Porti Spagnuoli del Mare Meridionale, non era molto considerabile fin tanto che durò questa licenza; ma evvi bene dell'apparenza, che dopo la pace di Utrec, che fu vietato in pena della vita ai Francesi ed all'altre Nazioni di andarvi, i Mercatanti di Buenos-Aires l'abbiano continuato collo stesso utile.

Quanto al Negozio dell'erba haasi ordinariamente un 100 per 100 di guadagno, ed anche più, se se ne abbia di quella chiamata *camini*, che si vende quasi sempre 8 in 9 Piastre all'arobo; e l'altra che chiamasi *gerua con palos*, la quale tiene gli stecchetti, o ramoscelli, solamente 5 in 6 Piastre; ma i Mercatanti procurano nel venderla all'ingrosso di metterne una metà di quella inferiore.

Per altro questa mercanzia è di un sì buono spaccio nel Chill e nel Peru, principalmente nel Potosi,

ch'ella pagasi ordinariamente in pronti contanti, cioè in oro od argento, perchè gli Spagnuoli, gl'Indiani, ed i Negri non possono farne di meno, ed i lavori delle mine cesserebbono, se si levasse agl'Indiani, che sono quasi i soli che si affaticano in questo faticoso mestiere, l'uso di questa bevanda.

Qui sopra abbiamo fatto menzione in qual luogo e sotto qual voce possansi ritrovar le particolarità di quest'erba, ed eziandio del suo Negozio.

La fiera dei Galeoni si fa presentemente a Mopox, Piazza situata vicino a S. Fede sulle sponde del Rio-grande di S. Marta, 15 leghe distante da Cartagena nell'interno del Paese, e per conseguenza in sito propriissimo e comodo, ed al coperto di ogni intrapresa, motivo per cui gli Spagnuoli giudicarono a proposito di stabilirla qui dopo la guerra presente, che han cogli' Inglese.

Per andar da Buenos-Aires nel Potosi puossi partire in tutti i tempi, perchè le montagne si possono passare tanto nel Verno, quanto nella State. Per far questo viaggio adunque adoperansi dei carrettoni e muli, che portano i Mercatanti, i loro bagagli e mercanzie, e la strada si è di 500 leghe all'incirca.

Il viaggio del Chill, benchè sia minor di 50 leghe, non è così buono come quello del Potosi, nè puossi fare che in una sola stagione dell'anno a motivo delle *Cordelieras*, montagne altissime, che compongono una catena di quasi 300 leghe fra il Paraguai e il Chill, che sono impraticabili per ragion delle nevi, che vi durano quasi 9 mesi dell'anno.

Il tempo proprio per lo passaggio

gio delle Montagne si è dopo Dicembre fino a Marzo. Il viaggio cominciò a fare con dei carriaggi tirati da buoi, andando così fino a Mendoza, piccola Città 300 leghe distante da Buenos-Aires, nella quale ritrovansi de' muli a noto per andar fino a S. Iago di Chili, ch'è la prima Città di questo Regno nell'uscir dalle *Cordelieras*.

La strada per attraversar le suddette Montagne si è di 60 leghe allo 'ncirca, che fanno di ordinariamente in 6 o 7 giorni; nel qual tempo bisogna esser provveduti di vetovaglie tanto pegli uomini, quanto per le vetture; imperciocchè haffi da passare per balze innaccessibili ed orridi dirupi sterilissimi. Arrivati poi a S. Iago fino alle miniere la strada si è bella e comoda.

Per terminar questo articolo ci resta solamente a dire un'altra cosa del Commercio, che fanno i Mercatanti di Buenos-Aires coi Portoghesi Brasiliani.

Questo Negozio ha per oggetto le mercanzie di Europa, che mancavano spesso volte a questa Città prima che altre Nazioni che la Spagnuola avessero la permissione di trasportarvene; ed è quasi caduto dopo che i Francesi e gl'Inglese vi furono ricevuti.

Frattanto i Mercatanti di Buenos-Aires mandano tutto giorno al Brasile della farina, del biscotto, delle carni salate, o secche al Sole, per le quali ricevono in baratto del zucchero, dell'indaco, con molti altri prodotti di questo Paese, con vini ed altre merci di Portogallo.

BUFEROLA. Questo è un'uccello nel numero de' terrestri rapaci, che viene anche ammesso ne' conyitti,

e in alcuni luoghi vien detto *Ferlotta*, e presso l'Aldrovandi porta il nome latino di *Columio*. Questa Buferola è di tre sorte, la bianca minore macchiata di bianco e di nero, la seconda cenericcia, e la terza rossa. Ella è alquanto maggiore dell'allodola, e l'Autore accennato vuole che purghi i campi dai topi, dalle lucertole, e dalle talpe, della qual cosa se ne lascia la verità presso l'Autore suddetto.

Forma questa il suo nido su i pioppi, ed anche sopra altri alberi, di figura emisferica di un palmo di circonferenza, incavato a foggia di scodella, composto di radici piccole al di fuori, e colle più fine al di dentro, intrecciato di lana di pecora. Genera al più sette uova sulla fine del mese di Aprile, di guscio sottilissimo, di color di acqua torbida con alcune macchiette divise, di color gialliccio, che vengono ad unirsi verso l'angolo ottuso, cosicchè forma quasi una fascia che lo circonda. Dopo di aver allevati i suoi parti torna a deporre altrettante uova alla fine di Maggio e sul principio di Giugno.

La cenericcia forma anch'essa il suo nido sopra gli alberi tessendolo quasi come la precedente, e facendolo della stessa grandezza.

Le sue uova sono in numero simile, e le prime le cova nel mese di Aprile, e le seconde sulla fine di Maggio nel principio di Luglio. Sono anch'esse di guscio finissimo, ma di colore bianchiccio sparso di macchie violacee, e di colore di terra d'ombra.

La terza finalmente, ch'è la rossa, forma anch'essa il suo nido come le già dette della stessa materia e figura, covando in pari numero

le uova come le altre. Passa solo questa differenza nel colore di esse uova, che queste ultime sono più vaghe per essere di colore di pesca con macchie di color violaceo e sanguigno.

BUFOLO o *Bufalo*. Animale salvatico rassomigliante al bue, se non che è più lungo e più alto. Ha le corna molto nere, il corpo assai grosso, la pelle durissima col pelo corto e nero, tenendone pochissimo alla coda, ma molto sul davanti della testa, ch'è piccola in paragone del corpo. Le corna sono larghe, il collo lungo e grosso, e le coscie grosse e corte. Egli è propriamente un bue salvatico, che viene addomesticato, e in qualche paese si fa servire come gli altri buoi. La femmina si chiama *Bufala*.

Questi animali sono comunissimi nel Levante, particolarmente nelle vicinanze di Costantinopoli e delle Smirne. Se ne veggono ancora molti nell'Africa, e specialmente nel Regno del Congo, come eziandio nell'Egitto, ma non hanno la ferocia di quelli di Europa; sono amanti dell'acqua, e il suo mugghito è molto sonoro, e la sua carne è buona a mangiarsi. Per altro le cose, che da essi si traggono per lo Commercio, sono le corna, le ugne, la pelle o sia il cuoio, e il pelo.

Delle corna si fanno varie opere di tornio, particolarmente dei patternostri di corone, delle tabacchiere, che vengono stimate, ed altro.

Della pelle passata in olio e preparata come va, se ne fanno delle camiciuole dette di *Bufalo* per le Corazze, come pure delle bandoliere, delle cinture, de' guanti ec.

Le pelli di Bufalo secche e col pelo sono una porzione del Negozio, che i Francesi, gl'Italiani, gl'Inglese e gli Olandesi fanno a Costantinopoli, alle Smirne e sulle Coste dell'Africa, e ne comperano nei ritorni delle mercanzie, che vi portano dai loro Paesi. Il Savary nella seconda parte del suo perfetto Negoziente al cap. 3 e 6 del lib. 5 dà delle istruzioni utilissime sopra il Commercio che si fa di questa sorta di pelli sia alle Smirne, o sia a Costantinopoli.

Quando le pelli degli alci, de' buoi, delle vacche ed altri simili animali sono state passate nell'olio, e apparecchiate come quelle de' Bufoli, passano sotto il nome di queste, e si adoperano negli usi medesimi. Quelle di bue e di vacca sono le meno stimate, e vengono adoperate ordinariamente per fare delle bandoliere, delle cinture, e degli arnesi da Caccia.

In Francia vi sono molte manufatture destinate per l'apparecchio di questa sorta di pelli, come a Corbeil vicino a Parigi, a Niort, a Lione, a Roano, ad Etampes, a Cone ec. Quella di Corbeil è la più considerabile, e le pelli che vi si apparecchiano, vengono tenute per le migliori, e il suo primo stabilimento fu opera di un certo Jabac nativo di Colonia, che le faceva all'ultima perfezione.

Le pelli di Bufolo, di alce, di bue, di vacca, e di altri animali simili passate in olio formano una parte del Negozio dei Mercatanti del Corpo della Merceria. Alla voce *Camoscio* si trova la maniera di passar queste pelli.

Bufolesso si dice al Bufolo giovane, di cui pure si apparecchia la pel-

pelie, e si passa in olio come quella de' Bufoli grandi.

Il pelo di Bufolo, levato che sia dalla pelle col mezzo della calce prima che sia passata, forma una spezie di borra, che mescolata con quella di bue e di vacca, o di altri simili animali serve ad empier certi mobili di poca importanza, come selle per cavalli, basti da muli ec. v. *Borra*.

I Bufoli ed altre pelli passate in olio, non meno che i colletti ed altri simili pagano in Francia le gabelle di Entrata sudiverso piede.

Quelli che vi vengono portati sia dai sudditi del Re, sia dai Forastieri, fuorchè dagli Olandesi, pagano lire 40 al 100 di peso conforme alla tariffa del 1667, il tutto a peso e moneta del Paese. Quelli poi che portano gli Olandesi, pagano sole lire 26 al 100 di peso secondo quello è stato loro accordato dalla Dichiarazione 29 Maggio 1699, e da quella 21 Dicembre 1739.

Quanto alle gabelle di Sortita i Bufali apparecchiati pagano computando le pelli una per l'altra 24 soldi di quella moneta, e i Bufaletti la metà.

I Bufoli e Bufoletti di Levante, di cui ve ne sono tre sorte, cioè Bufali di Alessandria, di Costantinopoli, e quelli che chiamano *Scarpi*, sono nel numero delle mercanzie provenienti dalle Terre e Stati del Dominio del Gran Turco, del Re di Persia e d'Italia, e pagano 20 per 100 del proprio valore in ordine al Decreto dei 15 Agosto 1685 quando sianò state riposte in qualche paese forastiere, e così pure senza esservi state messe, quando entrano pel Porto di Roano.

BUGANZA o *Gelone*. v. *Pedignone*.

BUGIA. Città marittima dell' Africa chiamata dagli Affricani Buieia, sulla Costa del Mediterraneo al Regno di Algeri, e Capitale della Provincia, che porta un tal nome. Ella è forte e ben popolata, e sta situata a' piedi di una Montagna, avendo una Baia assai comoda, ed era in altri tempi un Regno sotto il Dominio degli Arabi. Fu fabbricata dai Romani, che la chiamarono *Salda*; poscia la possedettero i Goti, i quali furono scacciati da Abnè Rede' Saraceni nel 762, e Giuseppe primo Re di Marocco, che conquistò questo Regno, lo diede a Huca Urmeni Principe della sua stirpe, e dopo esser stata in possesso di più Principi, passò in mano degli Spagnuoli sotto Ferdinando V; ma finalmente dopo la rotta dell' Imperator Carlo V ritornò in mano degli Algerini.

La sua Provincia è quasi tutta contornata di Montagne, che vengono divise in molte parti, distinte coi nomi di Beniubar, di Auras, e di Labez. Il Territorio di Algeri e quello di Couco al Ponente, la Montagna di Labez al Mezzogiorno, il Paese di Gigeri al Settentrione e Levante, e il Golfo di Bugia al Settentrione sono i suoi confini. Queste montagne sono popolate da antiche famiglie di Arabi, Mori o Saraceni, i quali hanno uso particolarissimo ed antico di portare una Croce segnata in maniera che non si può cassare, sulla mano, e molti di essi ne portano una per guancia senza addurre altra ragione, che quella di esser un costume inveterato lasciato da loro Maggiori. Ma credesi, che la ragione si sia, perchè essendosi i Goti impadroniti del Paese, e non esig-

gen-

gendo contribuzione dai Cristiani, ognuno si sforzava di farsi creder tale, e per trattenere l'irapeto dei soldati mostravan loro alla lontana questo segno di Cristianesimo, che si è perpetuato fino al presente in costoro per usanza.

BUGIARDO. Aggiunto che si dà a certe pera perchè paiono acerbe, e pure son mature, da noi dette pera *brutte e buone*.

BUGLIUOLO. Vaso di legno somigliante quasi al bigonciuolo, ma un poco più piccolo, senza manico, che adoperano su i vascelli e sulle galee.

BUGLOSSA. Questa è una pianta che tiene le sue foglie mediocrement larghe, pelose, aspre al tatto, di color verde bruno e rilucente; i suoi fusti si alzano all' altezza di un piede e mezzo in due piedi, tutti circondati di peli pungenti. Dividonsi nell' alto in molti ramoscelli vestiti di alcuni fioretti di colore per ordinario turchino, o rosso, e talvolta bianco. Passato il fiore nascono in sua vece quattro semi, che tengono la figura della testa di una vipera, e stanno chiusi in una spezie di cassettina, che ha servito di calice al fiore; hanno il gusto della mandorla, e la sua radice è lunga, grossa come un dito, rotonda, nericcia di colore al di fuori, e al di dentro bianchiccia, e la pianta tutta è ripiena di un sugo viscoso simile a quello della borraggine. Si coltiva negli orti, ed è di un grand' uso nei brodi. Contiene molta flemma e poco sale.

Ha virtù di umettare, ed è buona pel petto; raddolcisce le agrezze del sangue e lo purifica: fortifica il cuore; mette dell' allegrezza, ed il suo fiore è uno dei fiori cordiali.

BUGNO. Arnia o sia cassetta ove le api lavorano il mele e la cera.

BUHAYEN. Provincia delle Filippine soggetta ad un Re Maomettano, di abitazione paludosa per essere nell' Isola di Mindanao. Scorrono in tutta quest' Isola circa 20 fiumi navigabili, e più di 200 piccoli; i più celebri de' quali sono appunto Buhayen e Butuan, che ambidue hanno la sua origine dalla sorgente medesima.

Il primo però si stende verso la Costa di Mindanao, e l' altro verso Settentrione, e sbocca a vista di Bool e di Leyte, e il terzo detto Sibuguei nasce sopra Dapitan, e colle sue acque divide la Giurisdizione di Mindanao da quella di Samboangan.

Tiene in oltre due Lagune, una chiamata col nome di *Mindanao*, onde prende il nome tutto il Paese, ed è grandissima, coperta di certe erbe, che chiamano *Tanson*, le quali si stendono con molti rami sopra l' acqua medesima, e l' altra di 8 leghe di circuito sta nel lato opposto dell' Isola, e vien detta di *Malanao*. Il terreno tutto è montuoso fuorchè vicino al mare; abbonda però di molto riso, e produce radici di gran nutrimento, come battatas, ubis, gaves ed altro. In tutto il Regno di Mindanao, e particolarmente nella Costa di Caragas vicino al fiume di Butuan, di cui diremo più abbasso, sonovi moltissime palme di sagù, delle quali cavano farina per far pane e biscotto.

BUJO è lo stesso che il Betel, il cui frutto è aromatico e tenerissimo, ma quello di Manilla supera tutti gli altri, e gli Spagnuoli dalla mattina alla sera altro non fanno che masticarne.

BURSON. Voce Francese introdotta anche fra' Giardinieri in Italia per ispiegare quegli alberi fruttiferi, che si tengono bassi, non lasciando loro che quattro o sei oncie di tronco. Volgarmente si dicono *alberi nani*, e da alcuni *in mazzo*; ma perchè al gusto di certuni le cose chiamate col nome proprio Italiano non hanno quel gusto, che pretendono tengano nel Francese, forse per affettare la cognizione di un linguaggio omai reo comune, così lasciando il vero termine Italiano, addotano il Francese con torto evidente dell' Italiana favella. Si dà a questi alberi un'apertura nel mezzo, e dell'estensione alle parti per renderli di una figura, che non isconvennga all'occhio col mezzo del taglio che se ne fa ogni anno.

BULACAN Provincia dell' Isola di Luzon, detta volgarmente Manilla, posta fra Pampagna e Tondo. Ella è piccola, ma abbonda di riso e di vino di palma; e i suoi abitanti si chiamano *Tagali*.

BULAN. Il Regno di Bulan sette leghe distante da Cauripa verso Levante nelle Filippine nella terra di Macassar, abbonda grandemente in riso, e tiene le frutta medesime, che l' Isole circonvicine. Vi sono in questo Regno diversi fiumi, per li quali si entra ne' Villaggi abitati da circa 3000 persone. Arma questo Re dieci Caracaos, e i suoi soldati portano arme bianche e da fuoco, avendo la comodità del salnitro nel Casale di Mogondo, e delle miniere di ferro. Dodici leghe, distante da Bulan vi è la Provincia di Manados popolata da ben 40 mila abitanti, fra i quali la maggior ricchezza si è il ferro, il rame, e il bronzo. Vanno costoro ignudi,

coprendosi davanti con un poco di tela, e le donne usano dalla cintura al ginocchio alcuni panni tessuti di canna; per altro sono proporzionate e alquanto bianche. Abbondano di riso, di frutta, di legumi, di bufoli e di porci. Non usano arme da fuoco, ma sono crudelissimi, perseguitandosi l' un l' altro senza dar la vita ai vinti, e fanno consistere la loro maggior gloria nell' affiggere il capo del suo nemico alla porta della propria abitazione: trattandosi però del traffico, sono affabili ed amici de' Forastieri.

BULBO. Con questo nome si chiama la barba o radice di alcune piante, che comunemente viene detta anche *cipolla* per la simiglianza che ha con essa.

In molti luoghi si lasciano con buon successo i Bulbi in terra per tre anni, in capo de' quali si cavano, cominciando dai primi giorni di Giugno fino agli ultimi di Luglio, e asciutti che sieno, si levano loro i figli prodotti, lavorando in tanto e rinnovando il terreno per ripiantarli in Settembre. Altri con più fatica li lasciano in terra fino anche i 4 anni, ma sulla fine di Luglio ogni anno gli scoprono senza spiantarli o muoverli, e levandone i figli senza squassar la radice, li ricoprono colla terra medesima, o con migliore se ne abbisognano, aggiugnendovene un palmo acciocchè non sieno offesi dal caldo, o dalle piogge, e levandolo l' Autunno, li lasciano coperti colla sola terra di prima. Altri finalmente li cavano ogni due anni, spiantando ogni anno la metà del giardino al tempo predetto, e sgravatili dalle nuove produzioni, con nuova terra incontanente li ripiantano.

La maniera però più frequentata si è, che dopo che avran fiorito essi Bulbi senza tagliar loro le foglie, disseccate che sieno da se stesse, si cavano ogni anno, a riserva de' giacinti. Non è però questa regola così generale che non ve ne sieno anche molti, che così frequentemente non si levano. Quelli però che si cavano, oltre il porli al coperto da molte disgrazie, sogliono produrre più copiosamente dei Bulbetti.

Disseccate dunque che sieno da se stesse le foglie, e il terreno asciutto, si comincia da un capo della porca a scavar destramente la terra, e si cercano diligentemente essi Bulbi, guardandosi di non pugnerli col ferro, e di non istaccar loro sul fatto i Bulbetti. Si lasciano per una mezz'ora al Sole, indi si portano all'ombra in un sito verso Mezzogiorno, daddove si trasportano dopo tre o quattro giorni in una stanza di Tramontana per lasciarli bene asciugare; nettandoli e pulendoli, si lasciano sul pavimento o in altro luogo aereo, acciocchè si conservino freschi fino al tempo di ripiantarli.

I giacinti si cavano un mese dopo della fiorita, e tagliate loro le foglie fino alla punta della cipolla, si ripongono nello stesso terreno e nel medesimo buco, da cui si sono estratti affinchè si maturino, cavandoli poi nuovamente sei o più Settimane dopo.

I tulipani variegati si estraggono dopo due settimane, terminato che abbiano di fiorire, finchè tengono ancora le foglie verdi, che si lasciano attaccate al Bulbo finchè sieno secche, e il Bulbo medesimo si asciughi a poco a poco; indi nettati dalla prole, si levano loro le ra-

Dizion. Univ. Tom. II.

dici, senza offender la corona e la tunica; e la speranza ha fatto vedere, che cavati così immaturi, non degenerano, laddove lasciandoli molto in terra di variegati che sono, si convertono in gialli e rossi.

Dopo i tulipani si cavano i narcisi, e successivamente gli altri fiori. I Bulbi però forastieri, che han fiorito felicemente, alcuni non li cavano, ma è stato osservato che lasciandoli in terra, se l'Autunno va caldo, mettono foglie e talvolta anche il fiore, ma sopravvenendo il freddo, si vizzano e muoiono senza speranza di aver nuovo fiore la Primavera.

Le piante poi che han le radici perpetue, si cavano l'Ottobre, ripiantandole subito, per le quali cose tutte la speranza di un diligente Giardiniere potrà dare gli avvertimenti più sicuri, oltre quelli che ci han dato il Ferrari, il Clarici, il Turneforzio, ed altri Autori Italiani, e Francesi.

Piantati però che sieno i Bulbi, più che saranno coltivati, meglio verranno, e se si piantano in vasi, bisogna sempre servirsi della stessa terra. Prendasi una quarta parte di buona terra nuova una quarta di buona terriccio vecchio, e il rimanente di buona terra di giardino mescolandole insieme, e vagliandole si faccia in maniera, che ve ne sia un buon piede sopra le porche dove piantansi i Bulbi, oppure se ne riempiano i vasi. Piantansi i Bulbi alla profondità di un mezzo piede, e i vasi sieno grandi, mettendoli in piena terra fino all'orlo, nè si cavano finchè non istanno per fiorire. Se non fa freddo, e che la terra sia secca, si può dar loro un poco di acqua,

M m

ma

ma se fa freddo gagliardo, si mettono loro intorno quattro buone dita di grossezza di terriccio, e si coprono con cerchj e paglia senza scoprirli, se non quando faranno fuorì. Se fa secco nella Primavera, non bisogna mancar d'innaffiar queste piante, avvertendo, che in due stagioni si piantano questi Bulbi, cioè nell'Autunno e nella Primavera.

Per regola generale nei Bulbi e nelle cipolle si osserva, che le più grosse e le più sane sono sempre le migliori, vale a dire quelle che non hanno difetti.

BULBO e anche *Bulba*, che più ordinariamente si chiama *Forla*, è una piccola moneta di rame, che corre in Egitto, del cui valore vegasi alla voce *Forla*.

BULESIA. Chiamasi con questo nome quella parte del piede del cavallo fra l'ugna e la carne viva.

BULGARI. Spezie di pelli concie e rosse. v. *Cuoio*.

BULIMACA, e *Buliniaca*. Spezie di erba che nasce da una cipolla fetida, che molto sfrutta e danneggia i feminati.

BULIMO. Spezie di fame così grande, ch'è malattia.

BULINARE. Incidere in rame col bulino.

BULINO e *Bolino*. Stumento di acciaio finissimo ben temprato colla punta sempre aguzza, colla quale sottilmente si scava l'oro, l'argento, il rame, l'ottone e simili per farvi caratteri, rabeschi, figure ec.

Ve ne sono de' grandi, e de' piccoli, da una mezza linea fino a un oncia e più, ed hanno il manico proporzionato alla grossezza, e secondo l'uso a cui sono destinati. Questo manico suol essere di bosso, o di altro legno duro fatto al tor-

nio, che sta tutto nella mano dell'Artefice che lo adopera.

Il Bulino è proprio per incidere su i metalli, particolarmente sulle tavole in rame per fare quelle che si dicono *figure in rame*. Si adopera altresì per tornire tanto in legno, quanto in metallo, ed è uno degli stromenti più necessarj per le Arti.

I Chiavaj adoperano parimente varj Bulini, de' piatti per tagliare le opere delle chiavi, e per incidervi varj altri ornamenti.

Dicono altri non esser questi propri per tagliare o fendere le opere delle chiavi, mentre sogliono adoperare una lima da taglio, e quando farne debbono una colla croce intiera, adoperano un ferro, che chiamano *becco di asino*, accomodando poi tutti questi lavori con lime proporzionate alle aperture già fatte, ma il lavoro fatto in questa maniera riesce molto diverso dalle fatture degl'Inglese non solamente in questo genere, ma in ogni altro.

Al suo articolo particolare della manifattura delle chiavi si accenneranno i mezzi di perfezionare quest'Arte.

Gli'Intagliatori di monete, gl'Incisori sovra i metalli, gli Orfici, gli Arcobugieri, gli Spadaj, gli Armaiuoli, i Fabbrikatori di sproni, ed altri Artefici, che lavorano in cesellatura e in damaschino, ne tengono per tagliare, aggiustare e dar l'ultima mano ai loro intaglij, sieno in vuoto come i sigilli, o di rilievo.

Deesi osservare però, che si adoperano i Bulini piuttosto per incidere che per cesellare, mentre i gran Mastri imitano piuttosto gli Scultori, che gl'Incisori, e ve ne sono che

a col-

a colpi di martelletto e di scalpello fanno de' lavori ammirati da chi ne tien cognizione, nè si servono del Bulino, che semplicemente per nettarli e perfezionarli. I Facitori di lime non si servono di Bulini per tagliare le raspe di essi, ma lo stromento necessario per questo lavoro si è quello che chiamano *grano di orzo*.

In Francia gli Agoraj, e in Venezia quelli dai chiodi vendono i Bulini.

BULLETTA. Polizzetta per contrassegno di licenza di passare, o di portar merci, improntata col suggello pubblico. Serve ancora per Certificato di avere pagato i dritti di Entrata e di Uscita.

Chiamansi ancora con questo nome in Francia dall'istruzione formata in esecuzione del Decreto del Consiglio 13 Luglio 1720 per li conti correnti in Banco e i giri di partite, que' biglietti, che quelli che tengono conti aperti nei libri del Banco Reale, debbono portare, o spedire ai Computisti per farvisi dar debito, o credito.

Bulletta. E' ancora un nome, che si dà a varie sorte di chiodi, particolarmente a quelli che hanno gran cappello.

BULLETTIERE. Ministro che spedisce e rilascia le bullette; termine che viene ad essere lo stesso che quello di *Billettier*, che danno a Bourdeaux ai Commessi degli Appalti del Re, che sono di guardia alle Porte.

Vi sono in questa Città 24 di questi Ministri posti alle 14 Porte di essa per custodirle dal far del giorno fino alla sera, e dopo che sono partiti, l'ingresso e la custodia delle suddette restano abbandonati alla di-

screzione de' Portinaj, che sono stipendiati dalla Città.

Le funzioni di costoro sono di osservare e prendere in nota tutto quello ch'entra ed esce, tenendone registro più o meno secondo l'importanza e la qualità de' loro posti. Alle Porte del *Cappello rosso* e di *Esplan*, che sono le più considerabili delle altre, mentre per esse entra la maggior parte delle mercanzie, che vengono portate al magazzino del Banco principale, i Bullettieri tengono tre registri; il primo per le mercanzie ch'entrano per andar al magazzino, fin dove uno di essi è tenuto a condurle. Il secondo registro serve per le bullette del Banco grande prese al minuto per le mercanzie che fortiscono per andar fuori della Siniscalcheria, ed anche per quelle che sono caricate per li Forastieri; e il terzo serve per l'Entrata di tutti i zuccheri, che vengono portati al magazzino per esservi pelati.

Porta di Chaillau. Quivi si tiene un solo registro diviso in due parti, l'una per l'Entrata, e l'altra per l'Uscita.

Porta del Ponte di S. Giovanni. I Bullettieri vi tengono tre registri, l'uno per l'Ingresso delle mercanzie, l'altro per l'Uscita, e il terzo per tener conto del pesce secco, che si pesa all' Alla nuova, e vi registrano anche il pesce fresco.

Porta Tannet. Tiene un solo registro, mezzo per l'Ingresso, e mezzo per l'Uscita.

Porta Saliniers. Vi sono quattro registri, uno per l'Ingresso delle mercanzie consistenti in cose grosse, il secondo per l'Uscita delle mercanzie destinate al carico, o per esser portate fuori della Siniscalcheria;

il terzo per lo sale ch'entra nella Città; e il quarto per quello ch' esce.

Porta de Grace. I registri che vi si tengono sono tre, l'uno de' quali è diviso in due, cioè di Entrata e di Uscita, e l'altro serve per l'ingresso del sale nella Città, e l'altro per poterlo mandar fuori.

Porta S. Croce. Un solo registro basta a questa diviso in due per l'Entrata e per l'Uscita.

Le altre sei Porte che sono da Terra, hanno poca occupazione, e i Bullettieri non tengono che un solo registro diviso in due come quello di S. Croce. Queste sei Porte sono *S. Giuliano, S. Eulalia, S. Andrea, la Porta di Dijon, la Porta Delfina e quella di S. Germano.*

Vi sono due Ministri, che si chiamano Scontri dei Bullettieri, le cui funzioni sono l'esaminare la fatica di questi Bullettieri, ed osservare se stanno sedentarij alle Porte.

Col nome di biglietto o di bulletta chiamano nella Dogana di Bourdeaux quell'attestato, che il Ministro rilascia ai Mercatanti per giustificare il pagamento dei dritti di Uscita delle mercanzie, che vogliono far imbarcare per ispedirle fuori. Duravano queste una volta un mese intero, dopo il quale era permesso di farle rinnovare, quando le mercanzie medesime non si avessero potuto imbarcare. Al presente il Ministro vi aggiugne per ordinario la clausola: *non vaglia che per giorni tre.*

BUNIA. Così chiamasi il grano o la semenza del navone salvatico. I Mercatanti Droghieri ne fanno Negozi; ma siccome l'uso proprio di questa seme non è che per comporre la Teriaca, non trovansi che dei

Dilettanti curiosi, che se ne carichino, essendovene molti, che appena conoscono il nome di esso. In mancanza di questo grano se gli possono sostituire delle semenze di navone di giardino, alle quali quelle del Bunias rassomigliano.

Nulladimeno se ne può conoscere la loro differenza al gusto, essendo quelle chiamate Bunias più piccanti.

BUNACCORDO. Stromento musicale di tasti colle corde di metallo, di figura simile a un'arpa giacere, ma col fondo di legno: chiamasi ancora *Arpicordo e Gravicembalo.*

BUPRESTA. Questa è una specie di mosca cantaride, quasi simile ad uno scarafaggio, ma più piccola; suol abitare fra i pini e fra l'erbe; ella è armata di un pungiglione, la cui puntura è velenosa come quella della vespa, o dell'ape, che cagiona un gran dolore alla parte, e la gonfia. Per sanarla bisogna mettervi sopra dell'acqua da archibufate, e dello spirito di vino.

Leva questa mosca a guisa delle cantaridi le vesciche sulla pelle, a cui si applica.

Pretendesi, che venga chiamata col nome di *Bupresta*, quasi ammazzi il bue; poichè se un bue pascolando inghiotte una di queste mosche, gli muove nel ventre una violentissima infiammazione, che lo gonfia, e lo priva di vita.

BURA. Drappo, parte di seta; e parte di lana, che viene più comunemente conosciuto col nome di Moncaiaro. v. *Moncaiaro.*

Bura ancora è un'altra specie di drappo di lana rozza e grossissima con pelo lungo, non ispinata, e di poco prezzo, che si fabbrica sopra un telaio.

telaio con due calcole e la spola come si tessono le cose che non sono spinate. Questa è una specie di mezza lana.

Quella che lavorano in Francia, suol avere un' Alla di altezza, e il suo uso più ordinario si è per vestire la povera gente. Probabilmente la sua denominazione deriva dalla parola *Borra*, poichè sovente fanno entrar nei fili di lana che la compongono, una porzione di quella borra, che chiamano *Tonsisse*, che viene ad essere quella lana cortissima, che si ricava dal Lanificio, e dalla tosfatura de' panni, ed altri drappi di lana.

I luoghi del Regno di Francia dove si fabbricano molte di queste Bure, sono Gisors e Thibivilliers nella Normandia. Una volta se ne faceva in quantità a Dreux e a S. Lubin situati nell' Isola di Francia; ma al presente questa manifattura è decaduta. Le Bure di Dreux si chiamavano *Bures Loyales* per esser tutte fatte di buona lana; e quelle di Thibivilliers erano dette *Bures Bouvieres*, perchè vi faceano entrare della borra sovraccennata, che mescolavano colla lana buona filandola. Bisogna però che la Bura sia stata sempre tenuta per cosa di poca conseguenza in Francia, poichè nelle Regolazioni delle manifatture non ne vien fatta parola.

Nella tariffa 1664 la Bura viene anche chiamata *Bugle*, e i dritti ne debbono esser pagati in ragione di lire 4 per 100 di peso per l'Uscita, e di 2 lire per l'Entrata sopra ogni pezza di 12 Alje.

Danno alcuni il nome di Bura ad una sorta di tiritena grossa di filo e lana, che si fabbrica a Beauchamp il vecchio nella Picardia, che non

Dizion. Univer. Tom. II.

tiene che una mezz' Alla di altezza. v. *Tiritene*.

BURANESE. Specie di vitigno che produce uva dolce.

BURANO. Isola nelle Lagune di Venezia, da cui è distante 5 miglia, che trasse il nome da una delle sei Porte di Altino, o come altri aggiungono da una famiglia Buriana, che concorse alla sua edificazione. Anticamente stava quest' Isola unita a quella di Mazorbo col mezzo di un ponte di legno, che cominciando dall'estrema parte della Valverde metteva capo sulla riva del Monistero delle Monache Benedettine di S. Mauro.

Quest' Isola è stata sempre popolata, contandovisi negli andati tempi più di 12000 anime, ma a' giorni nostri la popolazione medesima è cresciuta in numero e in coltura. Il suo Avvocato e Protettore è S. Albano Martire, il cui corpo conservano nella Chiesa Parrocchiale dedicata a S. Martino, e di cui con gran pompa ne celebrano la festa il giorno 21 di Giugno. Nella Piazza c'è il luogo pubblico dove il Podestà di Torcello, che pure è Podestà di Burano, vi si porta in un giorno stabilito di ogni mese a tenervi ragione.

Sono gli abitanti di quest' Isola dati alla pescagione, colla quale la maggior parte delle persone più basse sussiste, e molti ancora lavorano in reti, oltre quelli che son dati alla navigazione, facendo varj viaggi nel Golfo come Padroni de' propri legni e bastimenti, i quali si fabbricano nello stesso Burano. Il Negozio però più considerabile e che in poco tempo può arricchire questa Isola, come in fatti si vede da qualche tempo la mutazione fattavi, si

Mm iij è il

è il lavoro de' merletti all'uso di Fian-
dra, in cui si vanno impiegando
ogni giorno più le donne di quest'
Isola, e con tale maestria, che i
Mercatanti poi spacciandoli, appun-
to come se fossero venuti di Fian-
dra, nelle proprie botteghe della Mer-
ceria, li vendono a caro prezzo, a
4, a 6, a 10 e più Zecchini al
braccio.

BURATI. Popoli della Tartaria
Moscovita, che abitano lungheffo
il fiume di Angara e il Lago di
Becal.

Costoro sono molto ricchi in be-
stie, particolarmente in buoi e
cammelli, e da essi per ordinario
le Caravane Moscovite, che vanno
o ritornano dalla Cina, si provveg-
gono di questa sorta di animali, pa-
gandoglieli in mercanzia, e mai in
argento coniato, di cui non fanno
capitale alcuno.

Le mercanzie proprie per essi so-
no martori, zebellini chiari, bacili
di stagno, o di rame, panni rossi
di Amburgo, pelli di Lodra, sete
di Persia di ogni colore, e dell'oro
e dall'argento in verga.

Un bue de' più grossi non viene a
costare che 4 o 5 Rubli, e il cam-
mello più forte 10 o 12.

BURATTATA. Spezie di tamina che
si fabbrica presso poco sulla simi-
litudine del buratto, fatta ordina-
riamente di lana scura e bianca. v.
Tamina.

BURATTINA o Burattino. Sorta
di drappo coll'ordimento di seta
molto delicata, e la trama di lana
ben grossa, passata sotto il man-
gano.

Questo termine riferito dal Fu-
retier conghiettura con ragione il
Savary che sia molto antico e suo-
ri di uso, o pure forastiere, giac-

chè non ne viene parlato nella tarif-
fa di Lione 1664 fatta per le gabel-
le di Entrata e di Uscita per tutte
le mercanzie, nemmeno negli Sta-
tuti e Regolazioni fatte nel 1667
sopra la fabbrica de' panni con oro,
argento, seta, ed altri drappi mesco-
lati, che si lavorano a Parigi, a
Lione, e a Tours; e molto meno
nella Regolazione delle manifatture
del mese di Agosto 1669, oltre che
i Mercatanti e Fabbricatori non ne
hanno cognizione alcuna. Quello
ha detto il Savary del Furetier, si
può dire anche del Richelet e del
Dizionario Universale di Trevoax
sopra la spiegazione di questa voce,
che han ricopiata a puntino uno
dell'altro.

BURATTO. E' un drappo tutto di
lana un pò più forte di quello che
chiamano *tamina a velo*, di cui però
viene ad essere una spezie.

Gli Stati della Provincia di Lin-
guadocca ottennero nel 1673 un De-
creto del Consiglio di Stato del Re,
che concedea la permissione ai Tin-
tori di questa Provincia e a quel-
la di Avvergnà di tignere i Cadis
e Buratti col legno del Brasile in
rosso, non ostante la Regolazione
nel 1669.

Vi furono pure dopo due Regola-
zioni uscite con due altri Decreti
del Consiglio di Stato dei 7 Giugno
e dei 5 Agosto 1718, riguardante
il primo la piegatura, e l'altro la
portata e altezza delle tamine o Bu-
ratti che si fabbricano a Langogna
ed altri luoghi del Gevaudan, non
meno che la qualità delle lane, che
debbono impiegarsi.

BURBAS chiamasi una piccola mo-
neta che si batte in Algeri, e che
porta impresse in ambedue le parti
l'armi e le insegne del Dey. Sei

Bur-

Burbas erano una volta il valore di un' Alpro, ma al presente non fanno che la metà. Se ne battono pur anche in Tunisi, e vagliono lo stesso che quelli di Algeri.

BURCHIELLA. Con un tal nome chiamansi a Venezia certe barche scoperte di figura particolare, colla poppa e la prora fatta in punta ed acuta, di lunghezza di 32 in 34 piedi, e di larghezza di 12 in circa nel mezzo. Queste si adoperano per ordinario per trasportare i fanghi, che si estraggono dalle Lagune e dai canali, i rimasugli delle fabbriche, pietre, acqua dolce, ed altro. Il viaggio di queste suol esser nel giro di Venezia e delle Lagune, poco estendendosi nella Terraferma.

BURCHIELLO. Questo nome particolare vien dato in Venezia a quella bella ed agiata barca di competente grandezza, che serve per ordinario di condotta per acqua alle persone nobili e di condizione ne' luoghi vicini della Terraferma, specialmente sul fiume Brenta, passando per altro talvolta anche nel Pò, avanzandosi e alla corrente e al ritroso de' fiumi, tirata da uno o più cavalli fino a dove portar si vogliono i passeggeri. Tiene il Burchiello una camera ben propria con un piccolo camerino contiguo, situati nel mezzo di esso con 4 finestre laterali per parte, e 2 porte, una che va alla prora, e l'altra che va alla poppa. In mezzo di questa camera stavvi per ordinario una gran tavola coperta con qualche vago tappeto, ed all'intorno vi stanno certe lunghe panche co' suoi cuscini per sedere. Il di dentro di essa è adornato d'intagli, rabeschi e figure con ispecchj, e dilettevoli pitture,

col soffitto per lo più riquadrato, ed anch'esso di vaghi colori, o di qualche sacra o profana pittura adornato. Il di fuori poi di questa camera è anch'esso tutto dipinto con figure d'intaglio, ed altri adornamenti di vario colore, e sopra di essa finalmente evvi il tetto di tavole spalmate per riguardarlo dalla pioggia, d'intorno a cui vedesi formato un quadrato lungo di colonnette all'altezza di più di un piede, che additano come una specie di loggia, alla quale si ascende per una piccola scaletta per potervisi, volendo, sedere a prender l'aria nelle ore più fresche.

La prora medesima di questa barca, ch'è puntita, viene abbellita nella sua estremità da qualche figura d'intaglio in legno o di liono, o di serpente, o di altro animale acquatico per darle più grazia, e che serve nel tempo medesimo per insegna del Burchiello. Il viaggiare in questi legni riesce comodissimo, ed dilettevole come abbiain detto altrove, servendo questa camera e camerino per un ristretto appartamento, in cui puossi anche dormire la notte, essendo la tavola medesima fatta in maniera, che girata può servire di tavole da letto, sopra cui mettonsi le materassi, le lenzuola, ed ogni altra masserizie all'uso di esso bisognevole: tanto più che le finestre e le porte di sopra accennate, che in essa vi sono, tengono tutte le sue porte e di legno, e di vetri, e i suoi cortinaggi ora di lana, ora di seta, che servono di riparo e di abbellimento. Questa sorta di barca da alcuni popoli della Lombardia non assuefatti a vederne con tanta frequenza viene chiamata *Bucentoro*, come abbiain

Mm iiij

detto

detto di sopra a questa voce. v. in oltre anche la seguente.

BURCHIO. E' un termine generale che dinota una barca a remi coperta. Di questi in Venezia se ne veggono di varie grandezze e forme : per ordinario sono di lunghezza e grandezza maggiori de' Burchielli, coperti a volta fatta di travicelli inarcati, odì archi con sovravi delle tavole insieme connesse, e coperte di spalmatura e di pece per guardarle dalla pioggia. Questo coperto è aperto da ambe le parti alla poppa e alla prora, potendolo però chiudere, occorrendo con certe tavole, che v'incastano fatte in maniera che si combaciano insieme. In simili Burchj si trasportano per lo più mercanzie, come farine, vino, frutta, utensili e masserizie, e le persone medesime, servendo particolarmente uno di essi per tragittar le persone da Venezia a Padova, a Moncelice, e ad Este, e allo 'ncontro da questi luoghi a Venezia, ond'è, che uno di questi Burchj si chiama *Barca da Padova*, che si parte ogni giorno mattina e sera per Padova; e per Moncelice ed Este il Mercoledì e Sabato di sera.

Tanto i Burchielli detti di sopra, quanto questi Burchj tengono il proprio sito stabilito; e quello de' Burchielli in Venezia si è alla *Riva del vino*, dove si noleggiavano quelli che vengono presi da una sola persona per uso proprio e della sua famiglia. Per li Burchj poi il sito loro è alla *Riva dell'oglio*, dove pure debbono star que' Burchielli, che vogliono far nolo al minuto, o come essi dicono a *barca leva*. In Padova poi stanno alla *Porta del Porcella* i Burchj e Burchielli per nolo

alla minuta, e gli altri per particolari alle *Porte Contarine*.

Ve ne sono di varie sorte, grandezze e figure, come quelle che vengono dal Pò e da Torino, che sono di gran lunga maggiori, e che servono per trasportar mercanzie provenienti da quella parte. Così pure vi sono i Burchj da buoi, detti *Burchj da manzi* per trasportare questi ai Macelli, di figura più piccoli, piatti e scoperti con molte altre spezie di essi che adoperansi per lo trasporto secondo i luoghi e il bisogno; che per non descriverle tutte potrà bastare quanto abbiamo detto sin'ora.

BUREAU. Questa voce Francese veramente è già noto che tiene molti significati, comedi Banco, di Ufficio, di Tribunale, di Foro, ed altri, come in fatti l'abbiam chiamata in molti luoghi di questo Dizionario; ma perchè ne tiene altri ancora de' particolarissimi in Francia, così daremo la notizia di alcune cose che cadono specialmente sotto questo nome in quel Regno, le quali spiegandole con altro nome equivalente Italiano, non additerebbero forse quel che intendono i Francesi di preciso con questo termine proprio della loro favella.

Bureau o *Burd* chiamano un grosso drappo di lana non ispinata, che in fatti altro non è che una buva rinforzata.

Bureau o *Burd* della Città dicono alla Giurisdizione del Prevosto de' Mercatanti e Schiavini.

Con un tal nome ancora chiamano il luogo, in cui si adunano i Mercatanti per trattare e deliberare sopra gli affari che spettano al loro Corpo. Ogni uno dei sei Corpi dei

dei Mercatanti di Parigi tiene il suo Burò particolare, e in quello della Drapperia, come il primo fra essi Corpi, tengono le adunanze generali di tutti i sei.

Burò eziandio dicono ad un luogo determinato per la vendita ed esito di certe mercanzie di manifattura particolare: il Burò de' cuoj di Ungheria: il Burò dei marocchini, il Burò delle torcie, il Burò delle candele ec.

I Mercatanti, Negozianti e Cambisti chiamano ancora Burò quella tavola, sopra la quale tengono libri e carte per iscrivere e formare i loro conti; dal che poi è passato il nome in Italia, dove chiamano Burò quell'armario, che serve per iscrivere e tenervi molte cose e scritture, con ripostigli diversi per porvi anche qualche cosa di prezioso.

Con un tal nome pure appellano i luoghi destinati per lo ricevimento dei dritti stabiliti sopra le mercanzie di Entrata e di Uscita dal Regno, e delle Provincie riputate forastiere, che in Italiano diremmo *Uffizio*; onde hanno il Burò della Dogana di Parigi, quello delle Tratte d'Ingrand, quello della Stadera di Roano, quello della Comptable di Bourdeaux ec. Vi sono Uffizj o Burò generali, particolari, di Ricossione, e di Conserva.

Burò piccolo chiamano fra i Ciacci cuoj, Calzolaj, ed altri di simili professioni quello dei Venditori de' cuoj. v. *Venditori de' cuoj*.

Burò del Banco Reale era il nome che si dava in Francia a tutti i luoghi, nei quali si faceano nel 1719 e 1720 le diverse operazioni di questo Banco. Oltre il Burò di Parigi, ch'era il principale di tutti, e

Dizion. Univer. Tom. II.

che occupava il Palazzo Mazarino, quello di Nivers ec. avea questo Banco Reale i suoi Burò o Banchi subordinati in tutte le Città delle Provincie, nelle quali vi era Zecca. veggasi *Banco Reale di Francia*.

Burò di Commercio. Questo è un' Uffizio o sia adunanza composta di 8 persone scelte dal Re fra quelli del suo Consiglio, che tengono maggior esperienza in materia di Commercio. Questo fu eretto col Decreto 22 Giugno 1723 in vece del Consiglio di Commercio.

Quivi vengono discusse ed esaminate tutte le proposizioni e memorie che vi vengono presentate, ed insieme gli affari e difficoltà che sopravvengono spettanti al Commercio tanto di Terra quanto di Mare, dentro e fuori del Regno, e quello spetta alle fabbriche e manifatture. v. *Consiglio di Commercio*.

Burò dei Congedi. v. *Congedo*.

Burò o sia Bureau dei Chattrons. v. *Chattrons*.

Bureau de Rencontre. Questo è un Burò stabilito in Parigi, dove chicchessia può dare o ricevere notizia delle cose, delle quali tiene bisogno, o pure di quelle, di cui si vuol privare.

La prima fondazione di questo Burò si fu sotto il Regno di Enrico IV in conseguenza delle Lettere di esso Principe. Fu subito chiamato Burò d'Adresse e di Rencontre, ma il primo è restato sempre al Burò ove si spacciano le gazzette di Francia, e alle Gallerie del Lovre, e l'altro ha conservato quello di Burò di Rincontro.

Avendo gl'interessati in questo nuovo Banco della fatica per mantenersi, fu interrotto per molti anni; e inutilmente ancora fu procurato

M m iiiiij rato

rato di farlo risorgere sotto il Regno di Lodovico XIII, tuttochè a tal fine avessero ottenuti diversi nuovi Brevetti, Decreti del Consiglio, Dichiarazioni, *Privilegi, ed anche fatte ulcire conseguentemente alcune sentenze al Castelletto, e un Decreto del Parlamento.

Finalmente fu fatto un terzo tentativo nel 1703 sotto il Regno di Lodovico XIV, che riuscì più fortunato degli altri. Fu da principio eretto in testa del Ponte nuovo, e poscia trasferito nella strada di S. Salvatore vicino a quella di S. Dionigi.

Pel buon ordine e regola di questo Burò vi si tiene un registro, nel quale non solamente quelli che vogliono dare qualche notizia, ma gli altri ancora che ne vogliono ricevere, fanno registrare quello più loro piace con una contribuzione mediocre ed arbitraria. Se gli avvisi vengono dalle Provincie o da Paesi forastieri il porto delle lettere dee esser franco.

Ogni 15 giorni viene stampato un librettino, che non costa che 6 soldi de' nostri, che contiene l'avviso di tutte le notizie date ad esso Banco in questa quindicina di giorni.

Quelli che hanno delle cose da comperare, o da vendere, e che non vogliono essere conosciuti o nominati, possono dare il loro indirizzo a questo Banco con quella condizione che vogliono; e viene conservata tutta la segretezza possibile.

Quando le cose per non essere state vendute vengono poste di nuovo nel libro di avviso, non se gli dà che la metà della prima volta, cosicchè se diedero v. g. dieci soldi

per farne nota una volta, non ne danno che 5 per la seconda.

Non solamente si fanno quivi registrare le cose tutte ch'entrano nel Commercio sia per la vendita, sia per la compra, come terreni, case, siti da fabbricare, cariche, rendite, librerie, quadri, argenti, gioie, mobili, abiti, carrozze, vini ec. ma eziandio vi si può indicare tutto quello che si può dare, o prendere ad affitto, come pescagioni di acque, manifatture, lavori che si fabbricano, l'arrivo de' vascelli mercantili, le macchine, le nuove scoperte fatte utili al pubblico, le gallerie, e i gabinetti de' Curiosi ec. Di più i padroni vi ritrovano dei servitori, e i servitori dei padroni, le persone che tengono a spese ritrovano quelli che cercano di andarvi, e questi ultimi ritrovano chi li riceve, in una parola questo Burò di Rincontro è una sorgente universale dove si può cavar del danaio di tutto; e dove quelli che ne tengono, ritrovano sempre mezzi nuovi e diversi per impiegarlo.

Questo Banco, avvegnachè un poco differente da quello era nella sua prima istituzione, sussistette sempre con buon successo sotto la direzione del *Prieur* Gioielliere della Corte, quando nel 1723 comparve di nuovo al pubblico sotto il nuovo titolo di Magazzino generale, accordogli l'anno precedente con un Privilegio Reale del 30 Giugno dell'anno medesimo, conceduto ad Uberto Flouard Mercatante di Merceria, uno degli Uffiziali della Guardaroba del Re, per durare anni 20 intieri e consecutivi sotto le condizioni che vi sono espresse. Al presente egli è eretto nella Strada nuo-

va di S. Mery al Palazzo di Jabac sotto la direzione dei Crom, e Gerard.

In Venezia pure eravi mesi sono istituito un Banco simile, o come dicevasi volgarmente *Scancello*, ed era questo nella Piazza di Rialto vicino alla Chiesa di S. Jacopo, dove la persona che si avea assunto questo carico, riceveva e dava le notizie delle case da affittare, de' servitori, ed altre cose mediante il tenue pagamento di soldi due tanto per la notizia che si dava, quanto per quella si riceveva, e affittando o vendendosi la cosa notificata, avea un regalo di un tanto per 100. Ma perchè l'esito non corrispose all'aspettazione o per difetto di ordine, o per altro motivo, al presente non vi è più.

Burò Ecclesiastico o Diocesano chiamano ancora i Francesi quella riduzione di persone Ecclesiastiche, che tengono il carico di fare in ogni Diocesi il ripartimento sopra ogni Benefizio di essa di ciò che l'Adunanza del Clero ha determinato di levare per le decime e doni gratuiti. Quest' Adunanza medesima termina le differenze che insorgono in materia di decime ed altre imposizioni del Clero, coll' appellazione alle Camere Ecclesiastiche quando la somma di cui si tratta, passa lire 20 di quella moneta.

Questi Burò Diocesani sono composti per ordinario dall' Arcivescovo, o Vescovo, da un Deputato del Capitolo della Metropolitana, da uno o due degli altri Capitoli, da uno o due Deputati dei Regolari, da uno o due per li Parrochi, e qualche volta da un Deputato per gli Abati e Priori Comendatarj. In

qualche Diocesi il Decano del Capitolo Cattedrale è Deputato nato del proprio Capitolo, come a Parigi; e ve ne sono dove la Deputazione per li Regolari è annessa ad un certo Ordine o Benefizio, come nella Diocesi di Aire il Priore della Badia di S. Severo è Deputato nato per li Regolari della Diocesi. Vi sono delle Diocesi, nelle quali questi Deputati vengono nominati dai Corpi o sieno Comunità rispettive: in altre vengono nominati dai Sinodi, e in alcune il solo Vescovo tiene il dritto di nominarli.

I Burò Diocesani furono accordati e stabiliti in Francia con contratto fatto col Re agli 8 di Agosto 1615; e furono poi autorizzati con molti Decreti tanto del Consiglio, quanto dei Parlamenti, perchè sovente la loro giurisdizione veniva perturbata dai Baglivi e Luogotenenti Generali. Le Patenti del Re in forma di Editto del mese di Luglio 1616 gli stabiliscono ancora; e la loro giurisdizione fu confermata dalla Dichiarazione del mese di Maggio 1626.

BURGAU. Così chiamano nelle Isole Antille Francesi un crostaceo, che è una specie di lumaca, e vi si trova tanto comune quanto appunto sono le lumache nelle nostre parti.

Ve ne sono di due sorte. I primi e i più comuni crescono tal volta fino alla grossezza di un pugno, ma ordinariamente non eccedono la metà. Dal loro guscio cavano quella bella Madreperla, che chiamano *Burgandina*, molto più stimata della comune; il di fuori di essa è cenericcio, scuro, nero e bianco, e quando è ben pulita e purgata, diviene una conchiglia inargentata, e di un color di cenere misto

sto così lucido, che tutta l'arte di uno Smaltatore non potrebbe imitarlo. Per far questo lo fanno passare sulla mola dolce collo spirito di aceto, di sale, ovvero di acqua seconda, che gli toglie tutta la sua crassizie, e lo fa divenire come un'opalo screziato di bianco, verde, e nero. Il pesce che c'è dentro, ha una scaglia rotonda, nera, e sottile come un foglio di carta, attaccata alla testa, ma più dura e più forte del corno. Questo è un muscolo, con cui questo pesce chiude così forte il foro del suo guscio, ch'è impossibile il cavarlo, nè fargli alcun danno senza romperlo; ma quando vien cotto, si cava agevolmente, ed è il nodrimento ordinario della gente povera. Questo pesce tiene un certo sanguaccio amaro, che dicono produrre la febbre, e che bisogna cavare dall'estremità dell'animale. Dicono però che sia sempre di cattivo nodrimento.

L'altra spezie di Burgau, ch'è più piccolo, non viene stimato se non perchè è più delicatamente lavorato del primo. E' piatto al di sotto, e tiene un piccolo foro rotondo merto, che passa dal mezzo fino all'alto del guscio, che va in giro come una lumaca, e questo scorcio è della grossezza di uno Scudo, e della lunghezza di un pollice, ed è diligentissimamente intagliato, e colorito di verde sopra la sua Madreperla.

BURI. E' una spezie di palma più grossa di quella del cocco, le cui frutta sono propriamente dattili, e le foglie sono fatte come le palme comuni dell'Africa. Sul principio dell'anno tagliano il piede delle frutta, e ne raccolgono il liquore, da cui oltre l'aceto cavano col mez-

zo del fuoco una spezie di mele e zucchero nero, che dicono *Pacasas*, che poscia vendono in cassette. Del nocciolo delle frutta si fanno dei paternostri per corone, e in caso di sterilità lo macinano facendone una spezie di farina non così salubre come quella del *sagù*.

Bisogna però non confonderla coll'altra, che chiamano *Bonga*, che in fatti tiene le foglie del tutto simili al *Buri*, ma è però diversa nel tronco e nelle frutta, mentre quello è alto, sottile, dritto e nodoso da per tutto, e queste sono come una grossa ghianda, e con essa, col betel e gesso fanno quella composizione, che gli Orientali tengono sempre in bocca, pretendendo taluno di riceverne nodrimento tale da poter stare uno o due giorni senza mangiare.

BURIAS. Isola delle Filippine a Ponente di Ticao, 4 leghe discosta, e di 5 di circuito. Tiene pochi tributarij compresi nella Parrocchia di Masbate, la quale è un'altra Isola maggiore al Mezzogiorno, e poco lungi da Ticao, ridotta poscia nell'anno 1569 sotto l'ubbidienza della Spagna. I suoi porti sono comodi per qualsivoglia vascello. Vi abitano intorno a 250 famiglie Indiane, che pagano il loro tributo in cera, sale, e zibetto.

Vi sono in quest'Isola molte ricche minere, nelle quali gli Spagnuoli non si curano molto di lavorare per le commissioni che hanno annualmente d'impiegare le centinaia di migliaia di Pezze da otto pel guadagno di un dieci per 100. Anche gl'Indiani poco stimano queste minere, e purchè abbiano un piatto di riso, non si affaticano in esse, se non quando si veggono stretti dell'E-

fattore

fattore a pagare. Le rive di quest' Isola sono ripiene di ambra preziosa gittata dalle correnti del canale, che terminano in questo luogo.

BURMA. Provincia della gran Tartaria situata all'Oriente della Città di Uafir verso le Frontiere della gran Bucaria, fertilissima e popolatissima, che produce dei meloni i più squisiti di tutto il Carasm.

BURSA o Prusa. Città dell' antica Bitinia posta a' piedi del Monte Olimpo in altezza di 41 grado e 40 minuti, detta dai Turchi *Gecbisdag* o sia *Reschisdag*, ed *Ana-Tolai-dag*. Vogliono alcuni che sia stata fabbricata da Annibale dopo la vittoria riportata da' Romani sopra Antioco; altri dal Re Prusiade o Prusia.

Abbonda questa Città di mercanzie al pari di Costantinopoli, e lo supera nelle feste per la gran quantità che ne viene dalla Soria, e da tutto l'Oriente, che poi quivi si pone in opera anche con oro ed argento per farne Negozio in Europa. Tiene alle spalle il Monte Olimpo, donde esce il fiume Rindaco, che separa la Bitinia dall' Asia minore. Il monte è altissimo, e coperto sempre di neve, nel mezzo di cui abbonda di melagrane, ed alle falde, dove sta quasi tutta fabbricata la Città, si veggono molti ameni siti pieni per altro di mostruosi serpenti, che li rendono inabitabili.

Tiene questa Città molti bagni, che la rendono famosa al pari di Pozzuolo, ed ha dei Caravanferà vasti e ben comodi con un Bezestano o Bazar tutto coperto, pieno di ricche botteghe di mercanzie ivi poste per venderle.

La festa di questo Paese vale dalle 14 fino alle 15 Piastre all'occa.

BUSECCHIA o Bussecchio. Budella degli animali, che in alcuni luoghi si chiamano *trippe*. In Venezia vengono queste comperate dai Pizzicagnoli, volgarmente detti *Luganegheri*, i quali le hanno dai Macellaj insieme colla testa, piedi ed altre interiora de' buoi sotto 'nome di *minuzzami*, per un determinato prezzo, cuocendole e apparecchiandole per rivendere ogni cosa al minuto. v. *Pizzicagnolo*.

In Francia chiamano Trippieri ordinariamente coloro che le lavano, le riscaldano e le preparano per essere vendute dalle donne, che colà ne fanno Negozio.

In Parigi vi sono 7, 8 di costoro, che stanno tutti colle loro caldaie vicino al Porto, tanto pel comodo dell'acqua, quanto perchè nella Piazza che sta davanti al macello, fassi il Negozio allo' agrosso di questa mercanzia.

Fanno pure qualche traffico del grasso che levano da queste loro caldaie, che serve in parte per essere adoperato in quella ottima saponetta inventata dal Bailly nello scorso secolo, i discendenti di cui ne possiedono soli il segreto, e ne hanno un'esito considerabile tanto dentro, quanto fuori del Regno.

Le donne poi che fanno una tal professione in Parigi, non hanno Comunità, avvegnachè abbiano fatto il possibile per far un Corpo di esse, ma sussistono in virtù di Lettere di permissione, nè tengono altro vincolo che quello del loro Negozio.

Si distinguono in due sorte: in *Trippiere allo' ngrosso*, e *Trippiere al minuto*. Le prime faranno una ventina in circa, che comperando le Busecchie dai Macellaj, le fanno appa-

apparecchiare dai Trippieri sovraccennati, e le vendono la mattina a buon'ora ai Pasticcieri e Cuochi e ai Pizzicagnoli, e finalmente alle Trippiere al minuto, che le rivendono sulle cantonate delle strade ogni mattina.

Di quest'ultima sorta il numero è considerabile, e ascende a più centinaia, vendendo in oltre al popolo anche il fegato, i piedi, le teste e le lingue de' castrati,

La mostra di queste donne che vendono al minuto, viene esposta in certi bacili di rame sostenuti da un caratello vuoto, ed alcune pongono nel fondo di questo bacile un canestro di vinchi, perchè le Bufecchie possano meglio sgocciolarfi. Tutte queste femmine tengono appeso alla cintura un coltello col taglio da ambe le parti, daddove è venuto un proverbio in Francia, che si dice *conteau de Trippiere* di quelle persone, che lodano in faccia, e lacerano dietro le spalle. Dal gran Capo delle strade hanno queste donne ottenuta la permissione di far questa mostra della loro mercanzia per la somma di 3 lire Tornesi, che gli pagano ogni anno.

BUSSARD. Questa è una delle 9 spezie di vasi stabiliti, che adoperano in Francia, particolarmente in Angiò e nel Poitù per mettervi i vini ed altri liquori. Il Buffard è la metà di una pipa, e a questa voce daremo il suo contenuto.

BUSSETTO. Arnese fatto di bosso, o di osso, che adoperano i Calzolaj per lustrare le scarpe. Quello fatto di osso di cavallo, o di mulo per ordinario vien preso dalla gamba davanti dell'animale, e colla testa di esso lisciano i tomaj, e qualche altra parte della scarpa, e

nella cavità dove suole star la miedolla, ch'è aperta dall'altra parte, vi mettono del sevo per ugnere la liefina, e forare più agevolmente il cuoiogrosso. Comunemente questo Buletto in queste parti si chiama *osso da morto*.

BUSSOLA. Stromento marineresco, in cui sta l'ago calamitato ad uso di ritrovare la Tramontana, e più comunemente diceasi Boffola. v. *Boffola*.

Buffola spiega ancora quel riparo di legname, o di altro, che si pone davanti alle porte delle camere, delle Chiese, ed altri luoghi simili, per ripararli dal freddo, e per togliere a chi è fuori la veduta di chi è dentro, e si dice anche *usciale*.

Con questo nome chiamasi eziandio una sedia portatile chiusa da tutte le bande.

BUTE e BUTHE. Isola della Scozia situata al Ponente, una delle le Vesterne all'imboccatura della Clide, 8 miglia distante da Arran verso Settentrione. Quest'isola è fertilissima in biade e pascoli, e considerabile per la pescagione delle aringhe. Tiene 8 in 10 miglia di lunghezza, e 4 di larghezza, e credesi che la famiglia Stuarda abbia tratta l'origine da questo luogo.

BUTIRRO. Trae questo la sua etimologia dalle voci Greche *βούτ* e *τυρός*, cioè *caseus*, *coagulum*, ch'è lo stesso che cacio, o latte rappreso di vacca, ed è una sostanza crassa ed untuosa, che si cava dal latte, o per meglio dir dal suo fiore, che apparisce condensato. Questo si fa dibattendo per lungo tempo la crema in quel vaso di legno, che chiamasi *baruola*.

Questo è un vaso formato di tre pezzi. Il primo ch'è propriamente

la baruola, è una spezie di bariletto formato di doghe di tre piedi di altezza, più stretto nell'alto che nel basso. In secondo luogo tiene una spezie di scodella pure di legno forata nel mezzo, che copre la baruola, e finalmente un lungo bastone chiamato *batti butirro*, in capo del quale sta un rotondo di legno forato in molti luoghi, che serve ad agitare e battere la crema per ridurla in consistenza di butirro.

Il latte ha tre sostanze: il cacio, il butirro, e il latte chiaro. Il Butirro ordinariamente non si fa che di latte di vacca, e Martino Scoothio ne ha fatto un Trattato così esatto, che si può dire non vi sia quistione sopra questa materia, che da esso non venga decisa. Comincia egli nel suo Trattato *De butyro & aversione casei* dal proporre tutti i nomi diversi Ebraici, Greci, Latini e Tedeschi dati al Butirro rintracciandone l'etimologia con molta diligenza. Disamina se il Butirro fosse conosciuto al tempo di Abramo, e se questa fosse la vivanda, con cui regalò i tre pellegrini da esso alloggiati; indi passa agli Sciti, e ricerca in qual maniera lo facessero: ragiona di varj colori che se gli possono dare, e di quello che prende da se stesso. Insegna come si possa restituirlo al suo color naturale, come batterlo, e come salarlo, dando nel tempo stesso dei precetti per correggere tutti gli accidenti, che possono sopravvenire.

Afferisce che senza l'industria degli Olandesi non vi sarebbe Butirro nelle Indie Orientali, avendo egli insegnato agli abitanti la maniera di farlo incognita a costoro fino a quel tempo.

Credefi buono il Butirro per la guarigione delle ulcere, ed è per altro ammolliente, raddolcente, pettorale, risolutivo e digestivo. Alcuni se ne servono come di un'oppio ottimo per la conservazione de' denti, ma di fatto sappiamo, che l'uso più ordinario si è di valersene e mangiarlo in diverse maniere. Clemente Alessandrino pretende, che gli antichi Cristiani di Egitto facessero ardere nelle loro lampade del Butirro in vece di olio; e il Vossio vuole, che i Romani se ne servissero più per rimedio che per vivanda.

Vi sono de' Butirri di più colori e di varia maniera: il giallo è il migliore di tutti, intendendosi però di quello che tiene naturalmente questo colore, non di quello ch'è reso tale dall'arte; che però quelli che ne comperano, non debbono riportarsi al colore, ma bensì al gusto. Non è però che non sia cosa facile alle persone pratiche di questo Negozio il distinguere il giallo naturale del Butirro dall'artefatto, mentre quest'ultimo è di un giallo più carico dell'altro. Evvène ancora di color di un giallo pallido, il quale non è cattivo, ma non tiene la squisitezza del primo. Il bianco finalmente non è nè così aggradevole al gusto, nè così profittevole come i precedenti, come quello ch'è fatto di un latte che non tiene in se grassiezza alcuna.

Il Butirro di Maggio è sempre il più stimato, e quello che ha più gusto. Quello fatto nella State tiene il secondo rango, e gli altri poi vanno in seguito.

Si può ridurre il Butirro a tre spezie, al fresco, al salato, e al fuso o sia cotto.

Delle

Delle ultime due spezie fassene un gran Negozio in Francia tanto dentro, quanto fuori del Regno. Quanto sia al fresco, questo viene portato in pani piccoli aguzzi, e in pani grandi di figura quasi quadrata. Il migliore che venga a Venezia, si è quello di Brescia e di Bergamo, il quale è fatto in pani quadrati lunghi.

Ne viene anche da Cadore, ma questo viene in casse, da cui ne formano de' pani grandi, e riesce questo di qualità differente.

Il salato altro non è che Butirro fresco impastato col sale per conservarlo, e la speranza ha fatto conoscere, che il sale bianco è men atto del cenericcio per infalarlo, e che rende i Butirri più acri.

In Venezia il salato non è molto in uso, avendosi il comododi averne sempre di fresco. In Francia lo traggono dalle Provincie e dai Paesi forastieri.

Le Provincie che ne somministrano più, sono la Bretagna, la Normandia, il Bulognese ec. I Forastieri vi vanno di Fiandra, di Olanda, d'Inghilterra, di Scozia, e d'Irlanda.

Fra i Butirri salati di Bretagna quelli del Prevaiese sono i più stimati, e vi vanno in vasetti di tenuta di 4 e di 8 oncie.

La Normandia somministra due sorte di Butirri salati: i grossi, e i fini o sieno d'erba. Gli uni e gli altri li cavano da Issigny, dove si tiene il mercato dei Butirri salati di Corantin, e di tutta la Normandia Bassa.

I fini o sieno d'erba, così detti perchè sono fatti nel tempo che le vacche sono ai pascoli, e prima che si nodriscano di fieno, vi capitano spe-

diti in vasi di una mezza libbra, e di una libbra, e tali Butirri sono in Normandia quello stesso che sono in Bretagna gli altri del Prevaiese. Il maggior Commercio de' Butirri salati della Normandia per altro è nei grossi, che portano in vasi di terra o di legno. I primi chiamati da essi *Tallervanne* sono dalle 6 fino alle 40 libbre di quel peso, e quelli di legno o sieno le *sinette* pesano dalle 20 fino alle 200.

I Butirri salati del Bulognese vi vanno anch'essi nelle *sinette* poco presso di peso come quelle dei grossi di Normandia.

Quanto ai Butirri salati forastieri, quelli di Dixmuda, piccola Città dei Paesi Bassi Spagnuoli, hanno la preferenza, e i Mercatanti di Parigi li nominano corrottamente stropicciando questa parola *Butirri del Diximus*, e le *sinette* di questi pesano dalle 20 fino alle 60 libbre.

Quelli salati d'Irlanda entrano ordinariamente in quel Regno per l'Avre, ovvero per Roano in barili di 80 fino a 250 libbre. I migliori si cavano da Dublino Capitale di quel Regno. Quantunque sieno i meno stimati di tutti i Butirri forastieri, con tutto ciò se ne consuma quantità dalla parte di Bourdeaux e delle vicinanze della Garonna; e quel poco che va a Parigi, vien levato quasi sempre dai Mercatanti della Campagna.

Non passa molta differenza fra i Butirri d'Inghilterra e d'Irlanda, sia per la bontà, sia per lo peso dei barili, ne quali vengono spediti. Entrano ne' medesimi Porti, e lo stesso si può dire di quelli della Scozia.

I Butirri salati di Olanda capitano pure in barili, e sono migliori di

ri di quelli d'Irlanda e d'Inghilterra, ma il Negoziò non è molto considerabile. Gli Ollandesi impiegano la maggior parte del loro latte a far de' formaggi, riserbando per essi anche il Butirro che insalano.

Quelli che sono fusi cotti, vanno quasi tutti da Issigny e da altri luoghi della Normandia, ma ne vengono però molti da altre Provincie, dove i pascoli sono abbondevoli.

Si disfanno questi in gran caldaie per separarne il latte e le altre impurità, che contribuiscono a guastarli, e ciò per metterli in istato di conservarsi più lungo tempo. I Butirri ben fusi, ben cotti, e ben posti ne' vasi possono mantenersi sani per due anni interi. Vengono questi spediti in vasi dalle 6 fino alle 40 libbre, o pure in *rinette* dalle 20 fino alle 200 libbre.

Commercio di Butirro in Amsterdam.

I principali Butirri, di cui si fa Commercio in Amsterdam, sono quelli di Olanda, di Leiden, di Frisia, d'Irlanda e di Bretagna.

Il Butirro di Olanda si vende a caratelli di peso di libbre 320 col legno; e il prezzo è di 104 Fiorini colla deduzione per lo pronto pagamento di uno per 100.

Il Butirro di Leiden costa 120 Fiorini, e la bottè di 320 libbre, ma senza legno, col dibattimento come quello di Olanda.

Quello di Frisia si dà per 66 Fiorini al caratello col legno, e il dibattimento come sopra.

Quello d'Irlanda si vende dai 14 ai 15 Fiorini al 100, e si dibatte 20 per 100 di tara, e un per 100 per lo pronto contante.

Quello di Bretagna, quando ve n'è, si vende al 100 come quello d'

Irlanda colla medesima tara e dibattimento.

I Butirri di Olanda non pagano in Francia per dritto di Entrata in virtù della tariffa 1664, confermata dalla Dichiarazione 1699, e dall'ultima dei 21 Dicembre 1739, che 12 soldi al 100 di peso, e gli altri lire 6, in conseguenza del Decreto del Consiglio dei 28 Ottobre 1692.

I dritti di Uscita per ogni sorta di Butirri sono di 26 soldi al 100 di peso.

Quelli di Francia, che si trasportano nei Paesi, Terre e Signorie suddite degli Stati Generali, non pagano le gabelle di Entrata che sul piede di 10 soldi pure al 100 di peso giusta la sovraccennata Dichiarazione 1699.

Gli Speciali Droghieri e da Medicine vendono molte droghe medicinali estratte col mezzo della Chimica, a cui i Professori danno il nome di Butirro a motivo della somiglianza che hanno con esso.

Tali sono i Butirri di arsenico, di saturno, di nitro, di antimonio, di cera, e di stagno.

Butirro di arsenico. Si fa questo prendendo parti uguali di arsenico e di sublimato corrosivo, che dopo averle polverizzate e mescolate si mettono in una ritorta di vetro sopra la sabbia, ed adattandovi un recipiente, le cui giunture dovranno esser lutate, ne distillerà a piccol fuoco un liquor butirroso, simile al Butirro d'antimonio. Questo è un caustico gagliardissimo, e fa l'escara più prontamente di quello d'antimonio.

Butirro di saturno. Sorta di unguento liquido fatto di aceto e di piombo incorporati nell'olio rosato, il

il quale viene stimato buonissimo per guarir le volatiche.

Butirro di nitro, il quale si cava da questo minerale col mezzo del tartaro. La maniera di ben prepararlo viene descritta nelle Opere Chimiche del Charas, del Lemery ed altri.

Butirro di antimonio. Per far questo Butirro, detto ancora olio Glaciale di antimonio polverizza e mescola esattamente oncie sei di Regolo di antimonio con oncie sedici di sublimato corrosivo, ponendo questa mistura in una ritorta di vetro, di cui la metà resti vuota: indi poni la sopra la sabbia, ed adattatole un recipiente e lutate le giunture, bisogna farle sotto un piccolo fuoco. Da principio stillerà un poco d'olio chiaro, poi coll'aumento di maggior fuoco, uscirà un liquor bianco denso come Butirro, il quale empando il collo della ritorta, la farebbe crepare, senon si avesse cura di avvicinarle un carbone acceso, affine di liquefarlo e farlo colare nel recipiente. Continua il fuoco finchè vedrai uscire un vapore rosso, ritira allora il recipiente, e mettilo in suo luogo un' altro pieno di acqua: aumenta il fuoco per gradi fino, ad infuocar la ritorta, che colerà il Mercurio nell'acqua, il quale secherai per adoperarlo come l'altro Mercurio. Questo Butirro è caustico: mangia la carne superflua, e mette le ulcere.

Butirro di cera. v. Cera.

Butirro di stagno. Per far questo Butirro prendi una parte di stagno etre di sublimato corrosivo, il tutto polverizzato, che porrai in una ritorta nella stessa maniera che il Butirro d'antimonio, ed averai il Butirro di stagno, ch'è un liquore

denso, ed assai straordinario, perchè fuma sempre.

Butirro di mandorle. Pestisi una ventina di mandorle dolci mondiate, con una mezza libbra di Butirro fresco, un buon piatto di zucchero in polvere, un poco di acqua di sugo di melarancio, pestato il tutto insieme se gli dà quella forma che si vuole servendola in tavola.

Il Butirro di pistacehj e quello di nocciuole si fanno nella maniera stessa che quello di mandorle, e si può far verde col sugo di porro. Per alcune leggi della Città di Venezia non può condursi in essa quantità de' Butirri se non col nome di un qualche Mercatante da Butirro descritto nell'Arte.

BUTIRRO è ancora una sorta di pera, che si matura in Settembre e in Ottobre. Sono queste buone crude, tenendo una polpa tenera, e delicata, con un sugo dolce e inzuccherato.

Tanto la *rossa*, detta altrimenti l'*Inglese* o sia l'*Isambert* dei Normandi, quanto la *ruggine* e la *verde* tengono la medesima abbondanza di sugo, la polpa fina e delicata, ed un gusto particolare più dolce o più acre una dell'altra. Riesce grossa, di bella figura, viene ogni anno, e in tutti i terreni in grande abbondanza, e rielce innestata anche sul cotogno.

Evvene ancora una *bianca* di Autunno, una *gialla*, e una detta d'*Inghilterra* più lunga che rotonda, colla pelle unita, verdiccia, carica di punti rossi, colla polpa tenera e butirrosa, benchè alquanto farinosa, e con un sugo molto grato. Questa si matura nella State anche sull'albero stesso.

BUTTAGRA ovvero *Bottarga* . v. questa voce.

BUTTERO . Con questo nome si chiama il Guardiano, che tiene cura delle mandre e de' cavalli.

BUXTON . Villaggio d'Inghilterra nell' Derbyshire . Egli è rimarcabile per le sue acque, le virtù delle quali riesce eccellente per molte malattie. Nove sorgenti escono da un sasso, l'una vicina all'altra, e fra queste, otto sono calde, e la nona fredda all'estremo; e 100 passi più in là ve ne sono altre due, una calda, ed un'altra molto fredda.

BUYCKSLOOT . Villaggio della

Nort-Ollanda del Vaterland vicino ad Amsterdam dirimpetto al Porto. Egli è molto frequentato a motivo del passaggio ordinario delle vetture da acqua, che vanno da Amsterdam a Monickendam, a Purmerero, ad Horn ed altre Città della Nort-Ollanda.

BUZANÇOIS . Piccola Città della Francia nel Berry ai confini della Turena sopra l'Indro, nove leghe al di sotto d'Issuduno. Questo è uno dei luoghi principali del Lanificio del Berry. Veggasi a questa voce dove abbiain fatto menzione fra gli altri luoghi anche di Buzançois.

Fine del Tomo Secondo.

Delle cose espresse nelle Figure del Tomo Secondo.

BACHI DA SETA. Tav. I. Fig. I. II. III. IV. V. VI. VII. VIII. IX. X. XI.
 XII. XIII. car. 7. e segg.
 BALENA. Tav. II. Fig. I. car. 50.
 BALESTRIGLIA. Tav. II. Fig. III. IV. car. 54.
 BAMBU' Tav. II. Fig. V. car. 78.
 BANDIERE. Tav. III. pag. I. e II. car. 138.
 BECCACCIA. Tav. IV. Fig. I. II. III. car. 203.
 BECCACCIA DI MARE. Tav. II. Fig. II. car. 207.
 BETEL. Tav. II. Fig. VI. car. 271.
 BILIMBIN o BILIMBEIRA. Tav. II. Fig. VII. car. 326.

Si avvisa che il prezzo del primo Tomo contenente foglj 83. e 14. Ta-
 vole di figure in rame viene ad essere per gli Associati sciolto L. 11 : 16.

Il prezzo di questo secondo Tomo contenente foglj 70. e mezzo e Ta-
 vole come sopra num. 5. si è di L. 8 : 6

Fig. I.

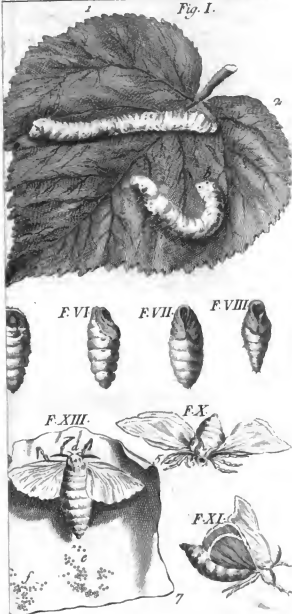


Fig 1



Fig. IV

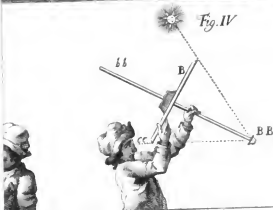


Fig VI.



Fig VII.

della Repubblica di Venezia.



Verde

Nero

Argento

Oro

i colori dei
Paviglioni.

Amburgo



Amburgo



Amsterdam



Berna



Brandeburgo



Brandeburgo



Calais



China e Tartari



China



Danimarca



Danimarca



Danimarca



Elbinga



Elbinga



Emblem



Francia



Francia Reale



Francia Ammiraglio



Genova



Genova



Hoorn



Inghilterra



Inghilterra Unione



Inghilterra Ammiraglio





Fig. I.

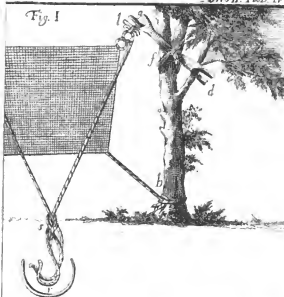
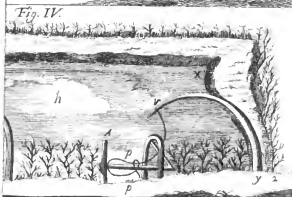


Fig. III.



Fig. IV.



005640220

